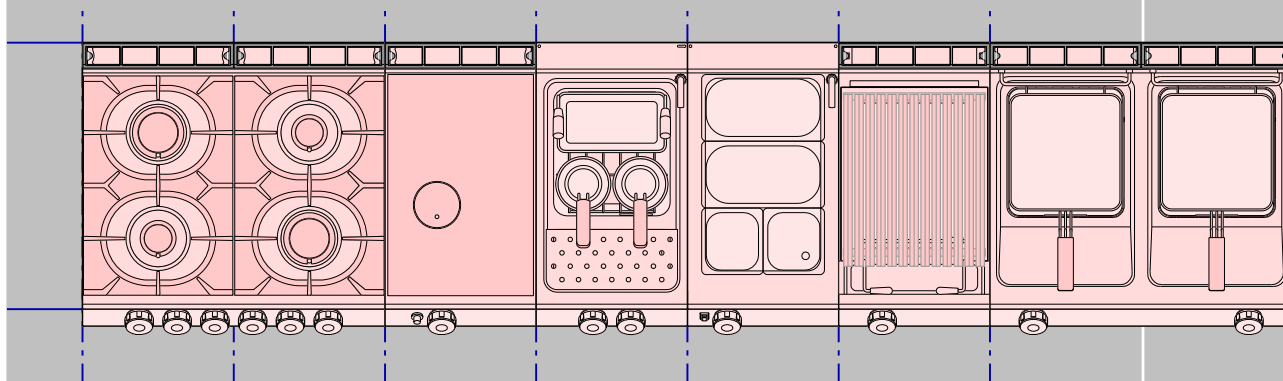




Witech P700 modulaire kooklijn



version:

201109

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

008

page:

001



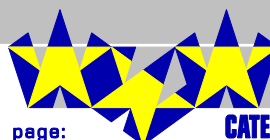
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.00



Bijbehorende documentatie Witech P700 modulaire kooklijn:	publication:
Kookunits met Gaspitten	572.10
Kookunits elektrisch met Kookplaten	572.11
Kookunits elektrisch glaskeramisch Infrarood	572.12
Kookunits elektrisch glaskeramisch Inductie	572.13
Kookunits gasverwarmd met Hotplate	572.14
Kooktafels en fornuizen met Gaspitten	572.15
Kooktafels en fornuizen elektrisch met Kookplaten	572.16
Kooktafels en fornuizen elektrisch glaskeramisch Infrarood	572.17
Kooktafels en fornuizen elektrisch glaskeramisch Inductie	572.18
Kooktafels en fornuizen gasverwarmd met Hotplate	572.19
Bain-Marie units elektrisch	572.21
Bain-Marie tafels elektrisch	572.23
Pasta-Cooker tafels elektrisch	572.27
Bakplaat units elektrisch	572.31
Bakplaat tafels elektrisch	572.33
Lavasteengrills gasverwarmd	572.37
Waterbadgrill units elektrisch (in ontwikkeling)	572.38
Waterbadgrill tafels elektrisch (in ontwikkeling)	572.39
Friteuses gasverwarmd	572.42
Friteuses elektrisch	572.43
Frites-warmhouders elektrisch	572.45
Woktafels gasverwarmd (in ontwikkeling)	572.49
Kantelbare braadpannen gasverwarmd	572.54
Kantelbare braadpannen elektrisch	572.55
Kookketels gasverwarmd	572.60
Kookketels elektrisch	572.61
Neutrale units	572.80
Neutrale tafels	572.85
Onderbouwen voor top-units (in ontwikkeling)	572.87
Onderbouwen gekoeld voor top-units (in ontwikkeling)	572.88
Afwerking (in ontwikkeling)	572.89
Accessoires en Toebehoren (in ontwikkeling)	572.90
version: 201109	publication: 572.00





Witech modulaire kooklijn P700

Wat telt ... een perfecte keuken voor de Chef, voorzien van alle benodigde apparaten en tools een lust voor de zintuigen, een omgeving voor optimale culinaire creativiteit en expressie; Dat is de Witech Professionele P700 kooklijn!

Degelijke apparatuur, compact en duurzaam met hoge capaciteiten en opwarmtijden. Gemakkelijk in bediening, onderhoud en reiniging. Een complete range aan koppelbare apparaten voor de Franse, mediterrane en oosterse keuken.



Constructie en materialen

Diepgetrokken en gezette bovenbladen uit 1.5mm dik r.v.s. 304. Voorzien van naadloos ingelaste bekkens, waar nodig r.v.s. 316. Voorfronten en deuren r.v.s. 304. Zijwanden, bodems en achterwanden uit chroomstaal. Alle zichtbare vlakken gepolijst, finish K320. Grote bedieningsknoppen met spatwater dichte doorvoeringen.



Aansluitpunten

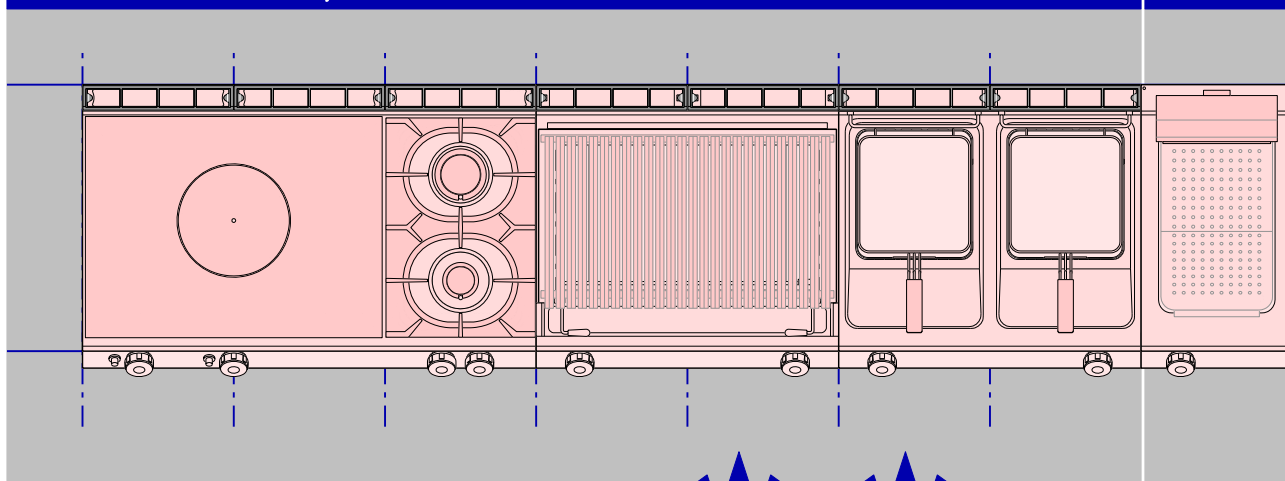
De apparaten dienen te worden aangesloten door erkende installateurs conform de plaatselijk geldende voorschriften. Alle aansluitpunten voor elektra, gas en water zijn doorgevoerd tot onder de bodem. In de modellen met een kastruimte in de onderbouw kan de achterwand eventueel worden verwijderd.



Doelgroep

De P700 lijn is uitermate geschikt voor kleine en middelgrote restaurants, maar ook voor menza's en bedrijfskantines.

Witech P700 modulaire kooklijn



version:

201109

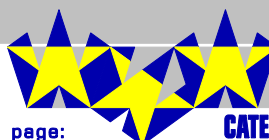
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

008

page:

003



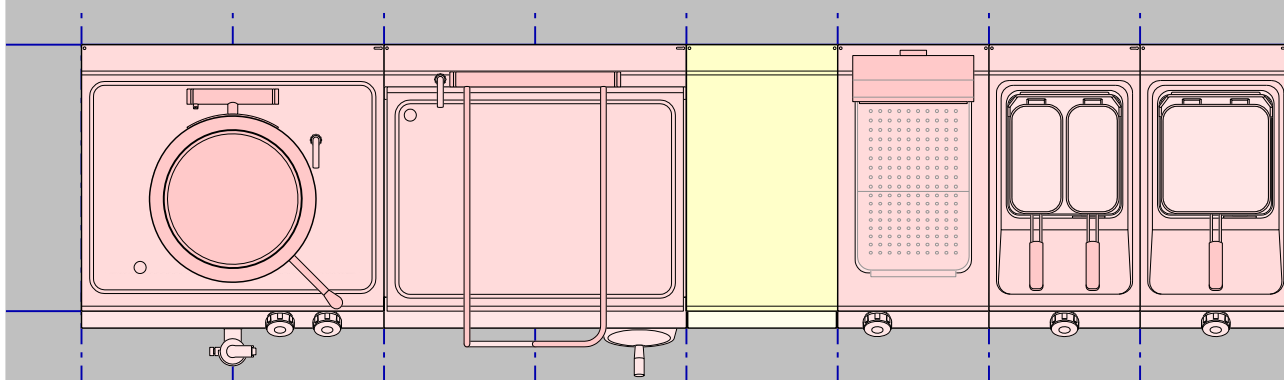
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.00



Witech P700 modulaire kooklijn



version:

201109

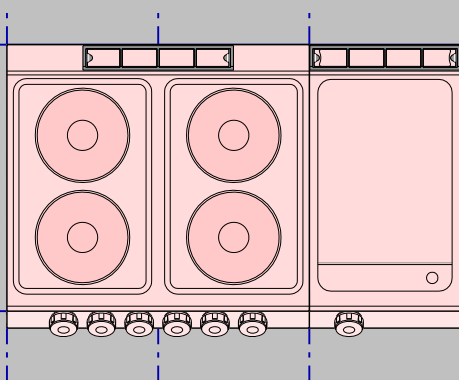
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

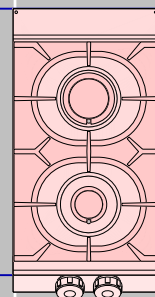
008

page:

004



Door de modulaire opbouw van de P700 apparaten kan iedere gewenste opstelling worden gerealiseerd. De apparaten worden waterpas opgesteld en door middel van een speciale sealant en koppelingen vast aan elkaar gekoppeld. Hierdoor ontstaat een zgn. steekverbinding en een nagenoeg naadloos en gemakkelijk te reinigen opstelling.

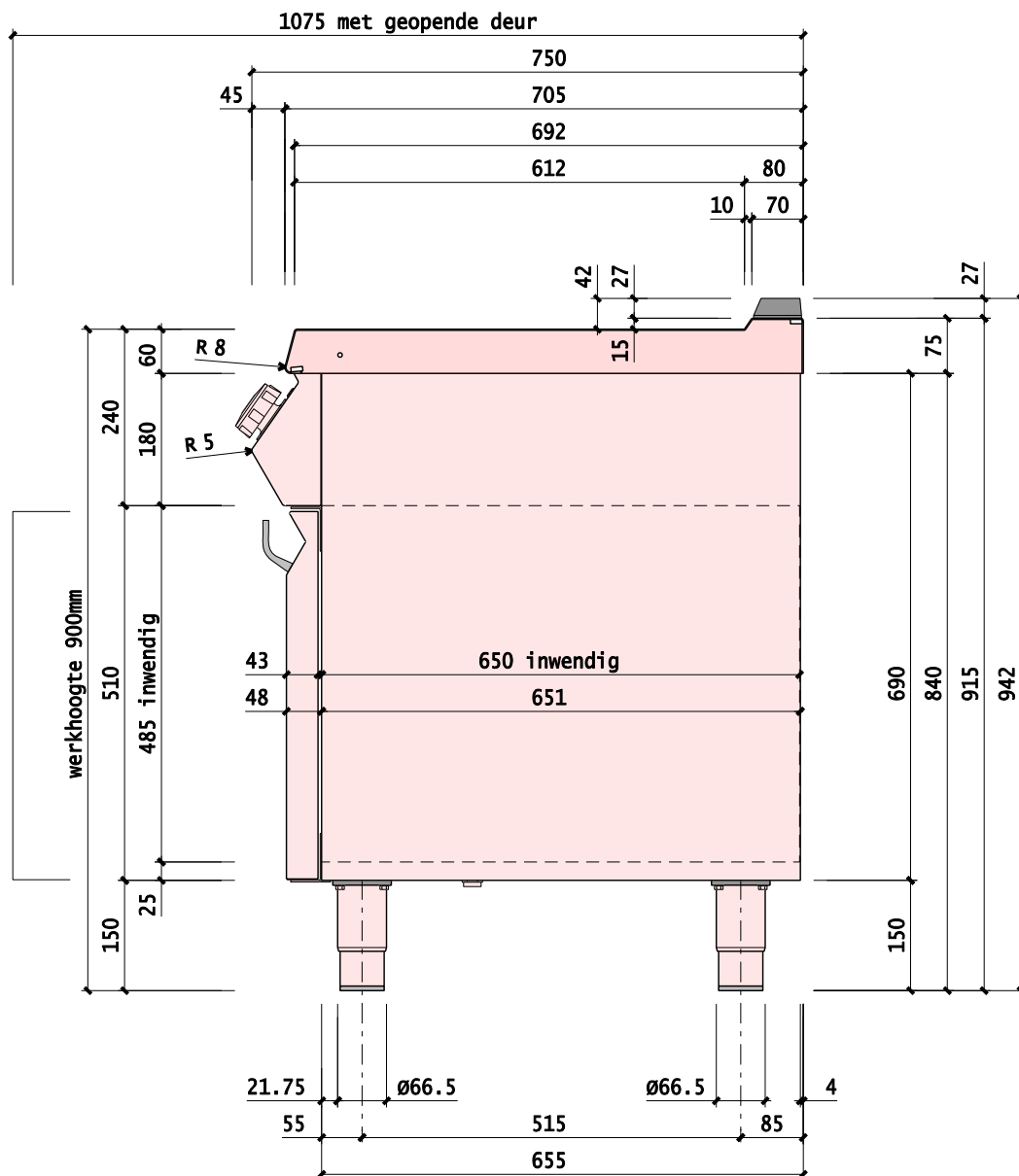


WITECH
CATERING EQUIPMENT

from:
008

page:
005

publication:
572.00



Doorsnede 1:10

Doorsnede standaard apparaat met onderbouw, zgn. tafelmodel.
Gasverwarmer apparaten mogen alleen tegen een minimaal +150°C
hittebestendige achterwand geplaatst worden.

Eventueel kan een opstelling worden voorzien van met brandwerend
Promatect® onderlijnde r.v.s. achterwanden (boven het werkblad).

Een opstelling van apparaten kan ook op een bouwkundige sokkel
worden geplaatst, of op een sokkelframe voorzien van r.v.s. plinten.
Zie publicaties 572.83, 572.84 en 572.89 voor diverse afwerkingen.

version:

201109

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

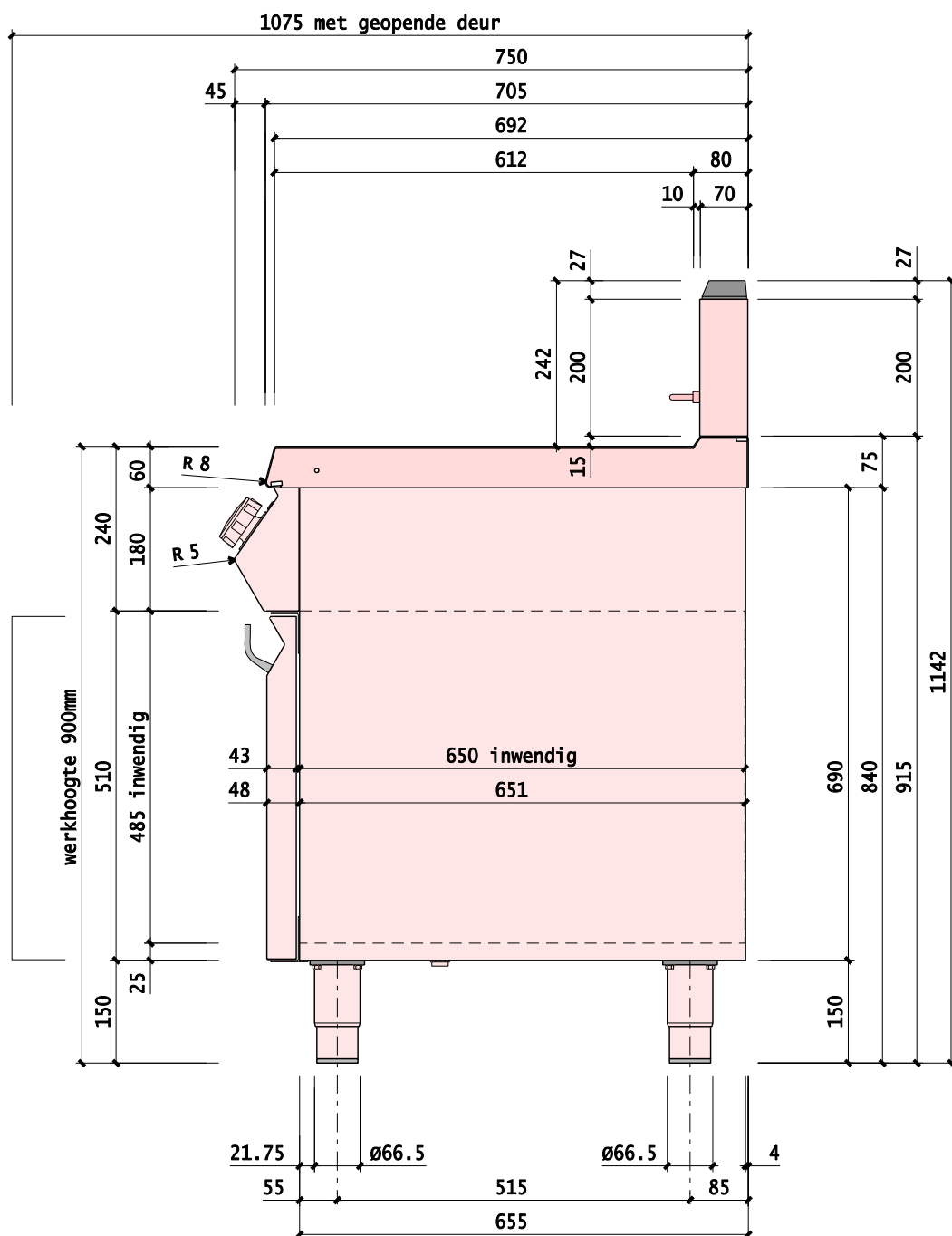
006



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.00



Doorsnede 1:10

Doorsnede verzwaarde gasfriteuses P7-FGK41, P7-FGK42 en P7-FGK81. Gasverwarmer apparaten mogen alleen tegen een minimaal +150°C hittebestendige achterwand geplaatst worden.

Eventueel kan een opstelling worden voorzien van met brandwerend Promatect® onderlijnde r.v.s. achterwanden (boven het werkblad). Een opstelling van apparaten kan ook op een bouwkundige sokkel worden geplaatst, of op een sokkelframe voorzien van r.v.s. plinten. Zie publicaties 572.83, 572.84 en 572.89 voor diverse afwerkingen.

version:

201109

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

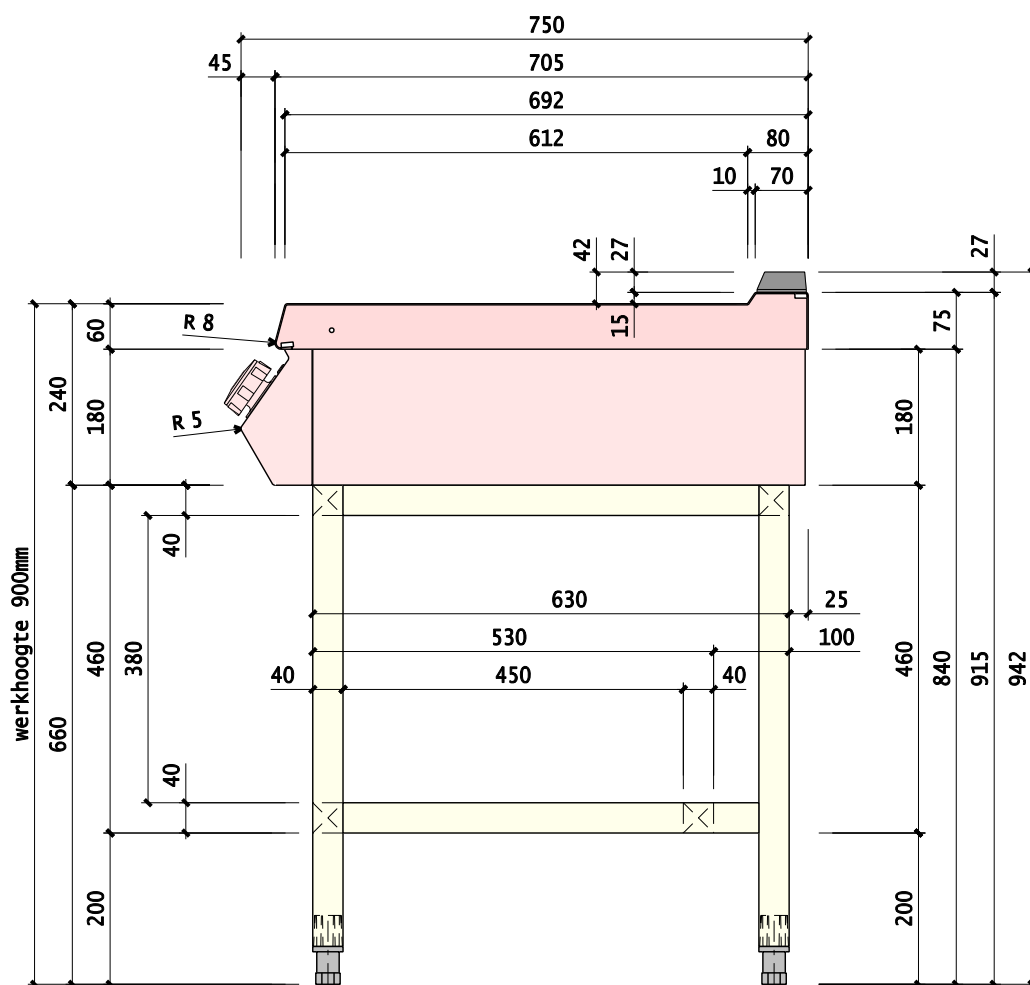
007



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

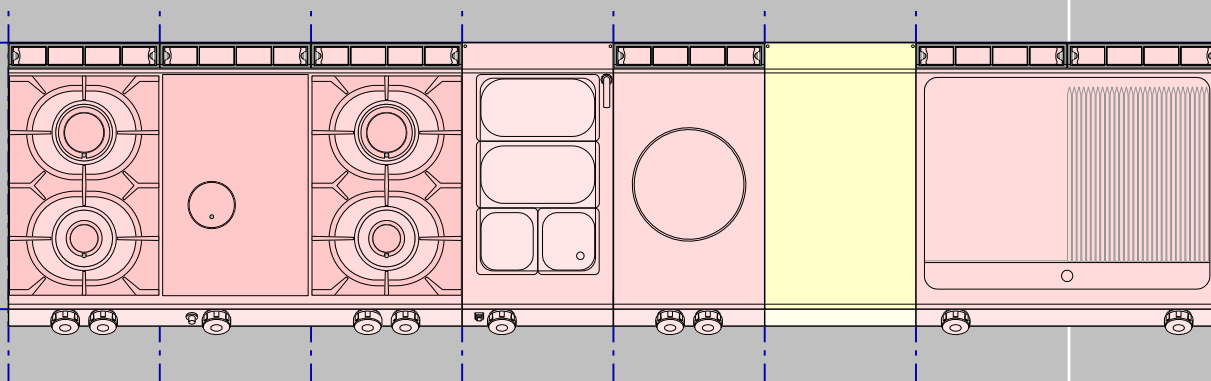
572.00



Doorsnede 1:10

Top-unit geplaatst op standaard frame uit r.v.s. buis 40x40mm. Gasverwarme apparaten mogen alleen tegen een minimaal +150°C hittebestendige achterwand geplaatst worden. Behalve een standaard frame zijn ook diverse andere onderbouwen leverbaar voorzien van b.v. bodemschappen, uitneembare legroosters, gekoelde laden, enz. Zie hiervoor publicaties 572.87 en 572.88.

Witech P700 modulaire kooklijn



version:

201109

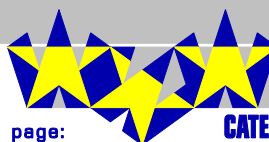
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

008

page:

008



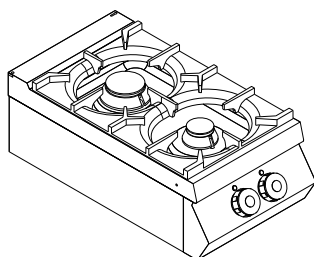
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.00



Gaspitten van 4-pits comfoor



Comfoor-G 2-pits, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschaal voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderrooster.

artikelnummer: 572.10.040
type: P7-CG740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 8.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.05m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 23.8m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
 572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

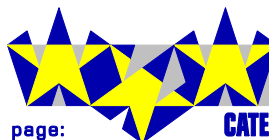
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

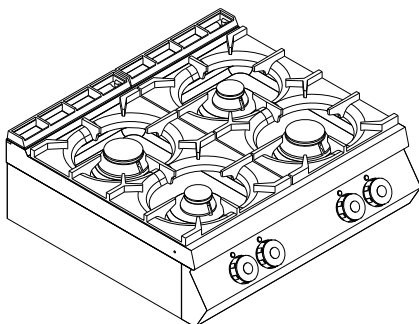
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.10



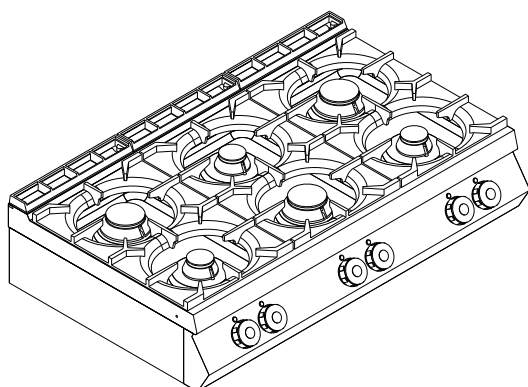
Comfoor-G 4-pits, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters.

artikelnummer: 572.10.080
type: P7-CG780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 17.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 2.09m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 47.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm



Comfoor-G 6-pits, 1200mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters.

artikelnummer: 572.10.120
type: P7-CG7C0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 3x brander 3.5kw Ø75mm
 3x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 25.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 3.14m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 71.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

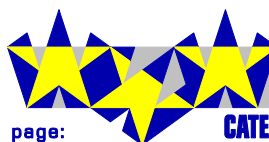
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

002



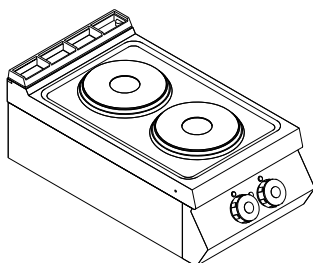
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.10



kookplaten van 4-plaats comfoor



Comfoor-E 2-plaats, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.11.040
 type: P7-CE740
 afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
 kookplaten: 2x kookplaat 2.6kw Ø220mm
 aansluitwaarde: 5.2kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting
 d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

version:

201108

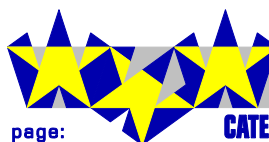
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

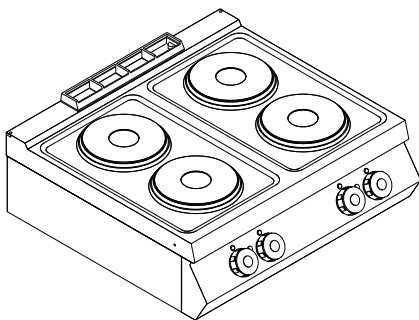
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

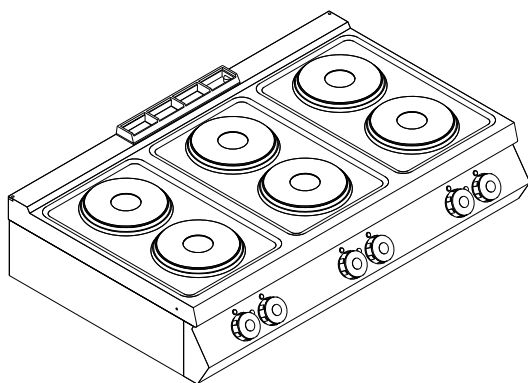
572.11



Comfoor-E 4-plaats, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.11.080
 type: P7-CE780
 afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
 kookplaten: 4x kookplaat 2.6kw Ø220mm
 aansluitwaarde: 10.4kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

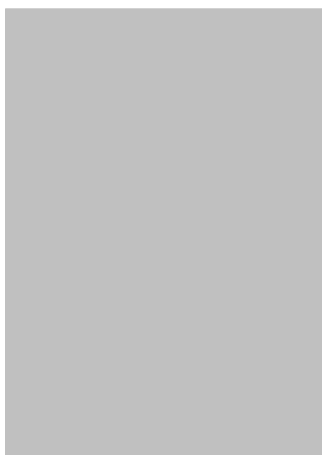


Comfoor-E 6-plaats, 1200mm

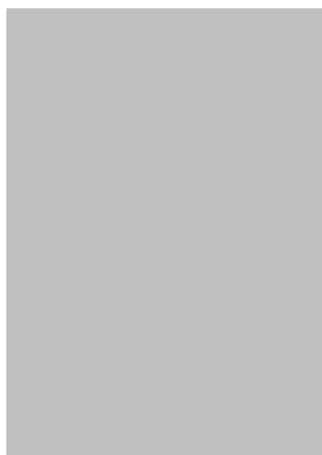
Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.11.120
 type: P7-CE7C0
 afm. uitwendig: 1200x700(750)x240mm (bxdxh)
 kookplaten: 6x kookplaat 2.6kw Ø220mm
 aansluitwaarde: 15.6kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

Documentatie van accessoires en toebehoren



XXX.XX
 Kookpannen, braadsledes,
 enz.



572.90
 Onderdelen en accessoires
 voor uw witech P-700
 apparatuur

version:

201108

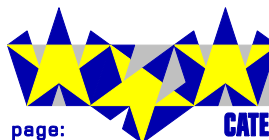
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

002



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

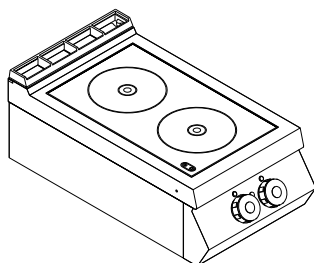
publication:

572.11



Keramisch veld met infrarood zônes

P700-Line



Comfoor-C 2-zônes, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 2 stuks infrarood-stralers, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.12.040
type: P7-CC740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
keramisch veld: 320x540mm (bxd)
kookplaten: 2x kookzône 2.1kw Ø200mm
aansluitwaarde: 4.2kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

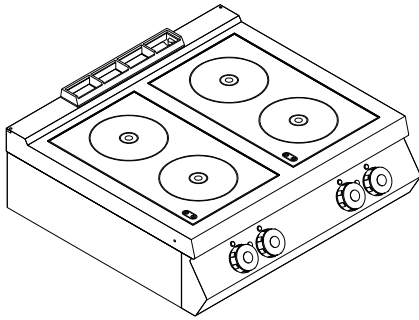
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.12

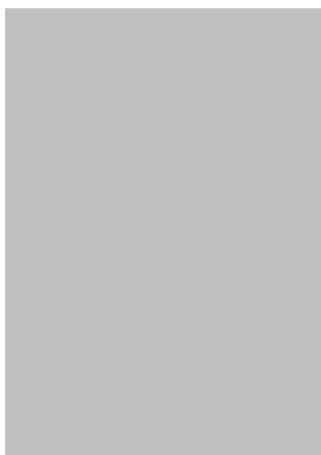


Comfoor-C 4-zônes, 800mm

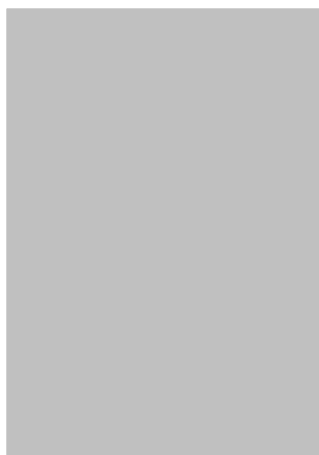
Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos 2x geïntegreerd glas-keramisch kookveld, waaronder 4 stuks infrarood-stralers, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.12.080
type: P7-CC780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
keramisch veld: 2x 320x540mm (bxd)
kookplaten: 4x kookzône 2.1kw Ø200mm
aansluitwaarde: 8.4kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

Documentatie van accessoires en toebehoren



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes,
enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

002



WITECH
CATERING EQUIPMENT

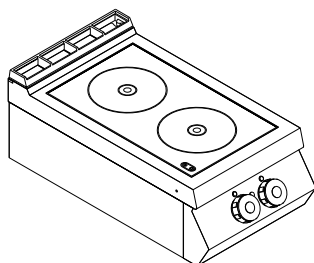
publication:

572.12



Keramisch veld met inductie zônes

P700-line



Comfoor-I 2-zônes, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 2 stuks inductievelden Ø250mm, regelbaar d.m.v. 10-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.13.040
type: P7-CI740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
keramisch veld: 320x540mm (bxd)
kookplaten: 2x kookzône 3.5kw Ø250mm
aansluitwaarde: 7.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

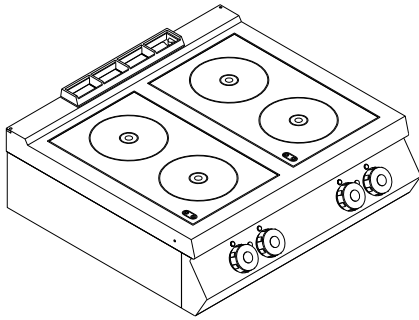
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

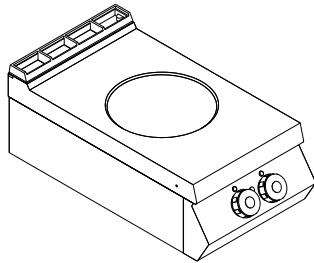
572.13



Comfoor-I 4-zônes, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 4 stuks inductievelden Ø250mm, regelbaar d.m.v. 10-standenschakelaars.

artikelnummer: 572.13.080
type: P7-CI780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
keramisch veld: 2x 320x540mm (bxd)
kookplaten: 4x kookzône 3.5kw Ø250mm
aansluitwaarde: 14.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

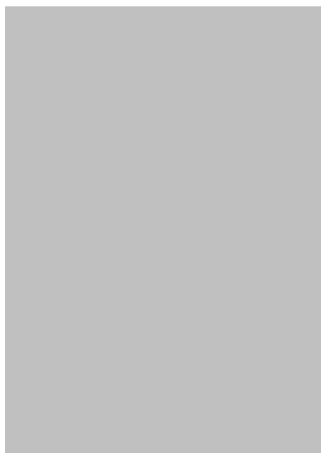


Wokcomfoor-I, 400mm

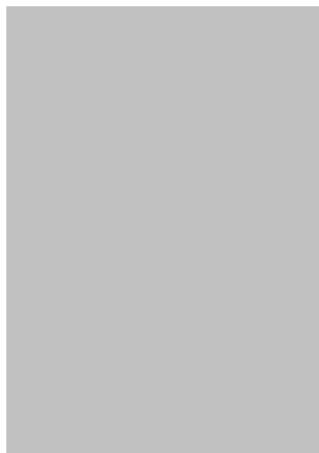
Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 1 stuks inductieveld Ø300mm, regelbaar d.m.v. 10-standenschakelaar.

artikelnummer: 572.13.042
type: P7-CW740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
keramisch veld: Ø300mm
kookplaten: 1x kookzône 6.0kw Ø300mm
aansluitwaarde: 6.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

Documentatie van accessoires en toebehoren



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes,
enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

002



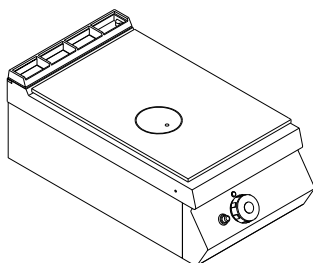
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.13



Hotplate met uitneembaar middendeel



Hotplate, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging.

artikelnummer: 572.14.040
type: P7-HG740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 1x brander 7.0kw
aansluitwaarde: 7.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 0.86m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 19.6m³/uur

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

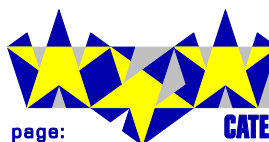
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

004

page:

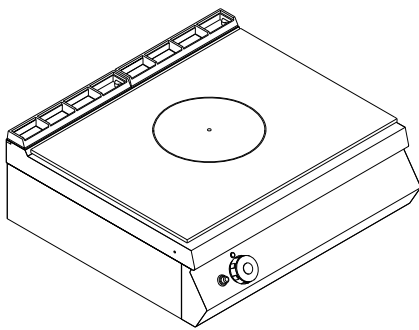
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

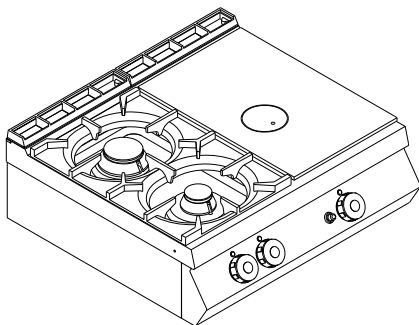
572.14



Hotplate, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging.

artikelnummer: 572.14.080
type: P7-HG780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 1x brander 8.0kw
aansluitwaarde: 8.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.47m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 33.6m³/uur



Hotplate+2P, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster.

artikelnummer: 572.14.086
type: P7-JG780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 7.0kw
aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.91m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 43.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

004

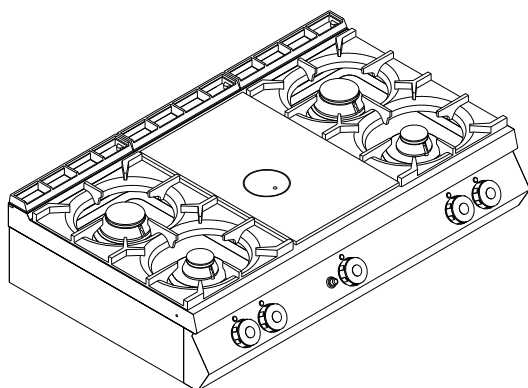
page:

002



publication:

572.14



Hotplate+4P, 1200mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster.

artikelnummer: 572.14.125
type: P7-JG7C0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x240mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
2x brander 5.0kw Ø105mm
1x hotplate 7.0kw
aansluitwaarde: 24.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
2.95m³/uur, 25mbar nominaal
(min. 20mbar, max. 30mbar)
1x Ventilatie min. 67.2m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

004

page:

003

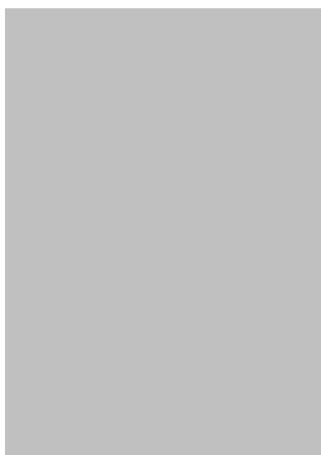


WITECH
CATERING EQUIPMENT

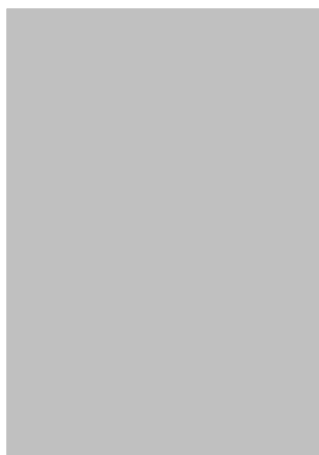
publication:

572.14

Documentatie van accessoires en toebehoren



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes,
enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201108

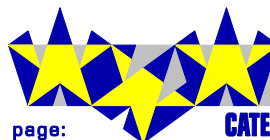
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

004

page:

004



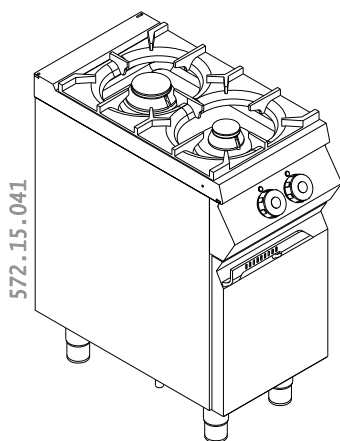
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.14



Gaspitten van 4-pits kooktafel/fornuis



572.15.041

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

Kooktafel-G 2-Pits, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschaal voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en gietijzeren branderrooster. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.15.040
type: P7-CGT40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 8.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.05m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 23.8m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.15.041* Type P7-CGK40; als 572.15.040, echter met draaideur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur
 572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

version:

201108

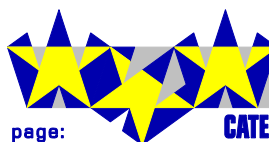
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

008

page:

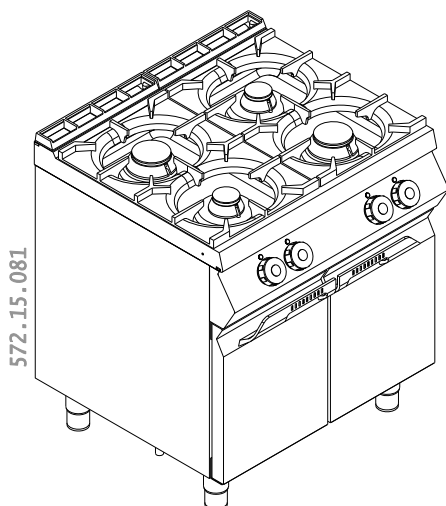
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.15



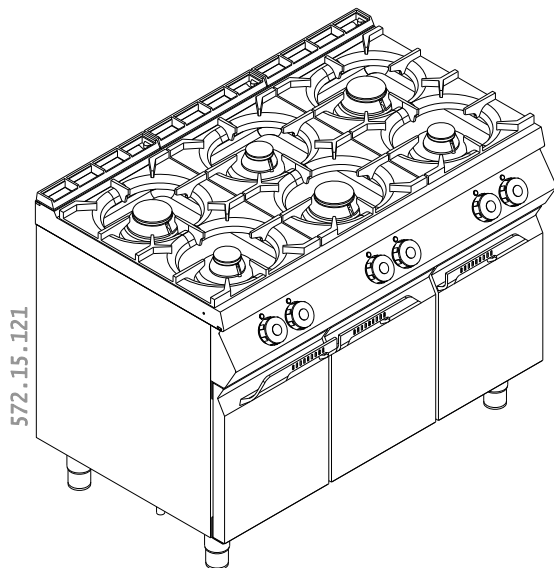
Kooktafel-G 4-pits, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.15.080
type: P7-CGT80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 17.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 2.09m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 47.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.15.081* Type P7-CGK80; als 572.15.080, echter met 2x draaideur
 572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm



Kooktafel-G 6-pits, 1200mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.15.120
type: P7-CGT60
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 3x brander 3.5kw Ø75mm
 3x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 25.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 3.14m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 71.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.15.121* Type P7-CGKC0; als 572.15.120, echter met 3x draaideur
 572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

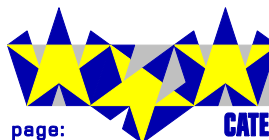
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

008

page:

002



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

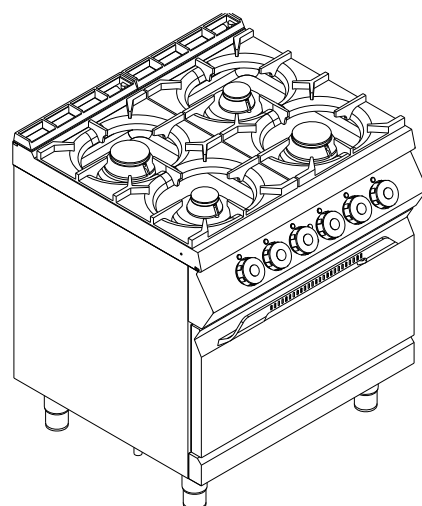
publication:

572.15



Bedieningsknoppen elektrische oven;
thermostaat en boven en/of onderwarmte

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.



Fornuis-G 4-pits, 2/1GN E-Oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en gietijzeren branderroosters. Onderbouw voorzien van elektrische statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.15.082
type: P7-CGE80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
statische oven: 2/1GN Elektrische oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, verwarmingselementen voor boven- en/of onderwarmte
temperatuur: thermostatisch regelbaar 70-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 5.6kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 17.0kw nominaal (aardgas G25)
 5.6kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 2.09m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 16A 3PH400V+0+A
 1x Ventilatie min. 47.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm
 311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 572.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

008

page:

003



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

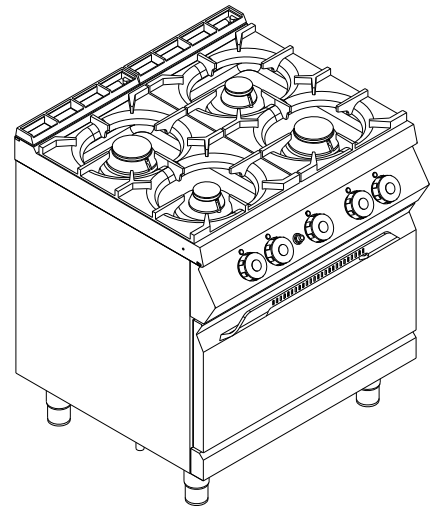
publication:

572.15



Gasoven met thermostaatknop
en piezo-ontsteking

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.



Fornuis-G 4-pits, 2/1GN G-Oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en gietijzeren branderroosters. Onderbouw voorzien van gasverwarmde statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.15.083
type: P7-CGG80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
statische oven: 2/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piezo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen Qo: 8.0kw
meegelieferd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 25.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 3.08m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 70.0m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm
 311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 311.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

008

page:

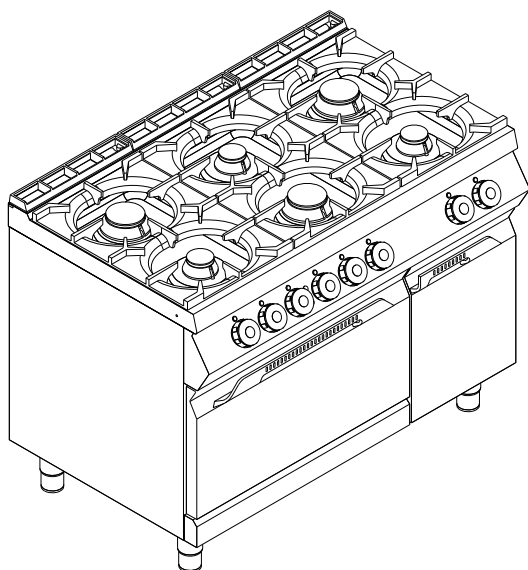
004



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.15



Fornuis-G 6-pits, 2/1GN E-Oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters. Onderbouw voorzien van elektrische statische oven 2/1GN. Rechts naast de oven een onderkast met deur. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.15.122
type: P7-CGECO
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 3x brander 3.5kw Ø75mm
 3x brander 5.0kw Ø105mm
statische oven: 2/1GN Elektrische oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, verwarmingselementen voor boven- en/of onderwarmte
temperatuur: thermostatisch regelbaar 70-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 5.6kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 25.5kw nominaal (aardgas G25)
 5.6kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 3.14m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 16A 3PH400V+0+A
 1x Ventilatie min. 71.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm
 311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 572.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

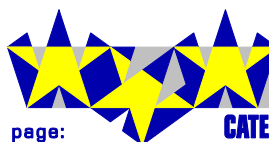
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

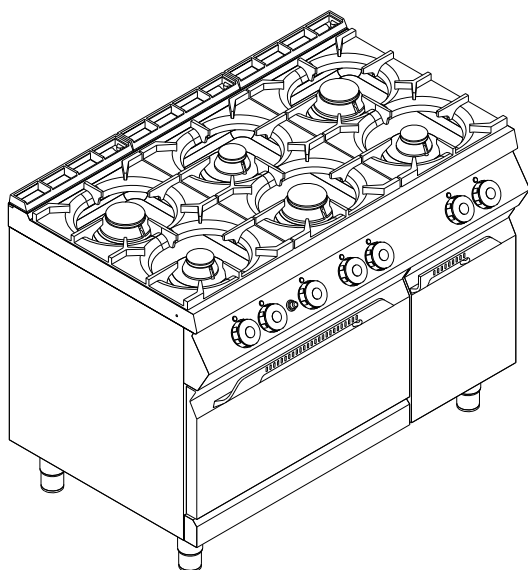
005



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.15



Fornuis-G 6-pits, 2/1GN G-Oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters. Onderbouw voorzien van gasverwarmde statische oven 2/1GN. Rechts naast de oven een onderkast met deur. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.15.123
type: P7-CGGC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 3x brander 3.5kw Ø75mm
 3x brander 5.0kw Ø105mm
statische oven: 2/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen Qo: 8.0kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 33,5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 4.12m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 93.8m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm
 311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 572.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

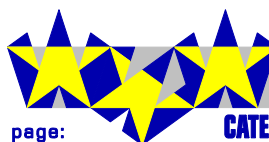
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

008

page:

006



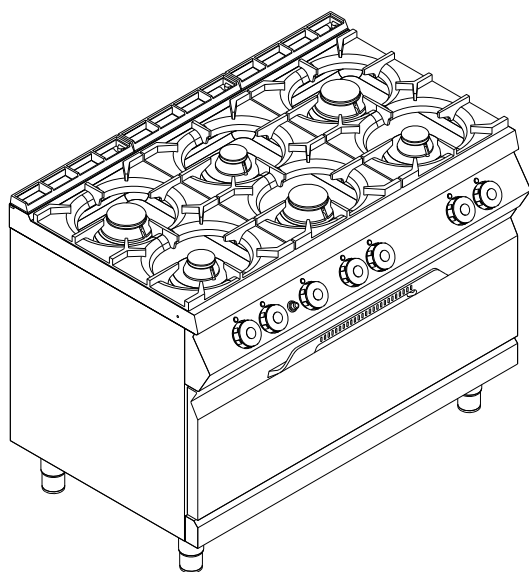
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.15



Fornuis-G 6-pits met 3/1GN G-oven



artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010	verkleinrooster 260x260mm
572.90.011	Opzet-Bakplaat 395x395mm
572.90.012	Opzet-Grillplaat 395x395mm
572.90.021	Draadrooster r.v.s. 3/1GN

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

Fornuis-G 6-pits, 3/1GN G-Oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangschalen voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van branders met waakvlam, thermokoppel-beveiliging en gietijzeren branderroosters. Onderbouw voorzien van gasverwarmde statische oven 3/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer:	572.15.124
type:	P7-CGXCO
afm. uitwendig:	1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders:	3x brander 3.5kw Ø75mm 3x brander 5.0kw Ø105mm
statische oven:	3/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur:	thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig:	985x560x300mm (bxdxh)
vermogen Qo:	10.0kw
meegeleverd:	1x ovenrooster 3/1GN
aansluitwaarde:	35,5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen:	1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 4.37m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar) 1x Ventilatie min. 99.4m³/uur

version:

201108

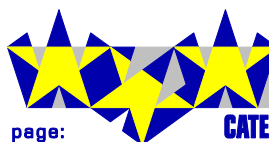
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

007



WITECH
CATERING EQUIPMENT

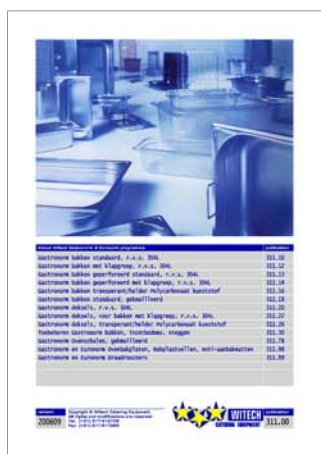
publication:

572.15

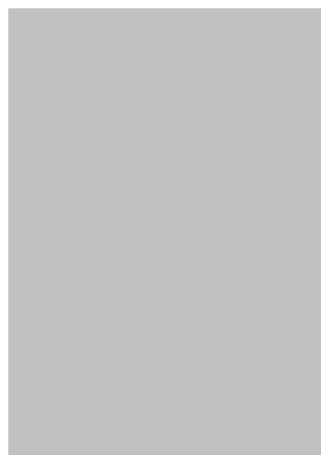


Inkijk in de degelijke bak- en braadoven met uitneembare bodem voor gemakkelijke reiniging

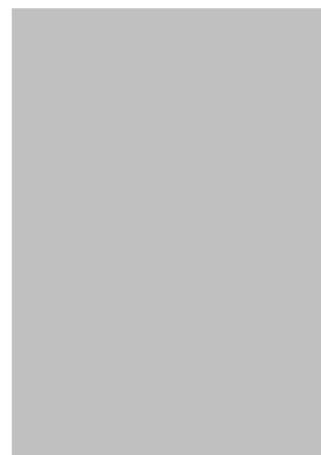
Documentatie van accessoires en toebehoren



311.00
Gastronom inzetbakken, rekken, bakplaten enz.



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes, enz.



572.90
Onderdelen en accessoires voor uw Witech P-700 apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-819108
Fax: (+31) 317-817990

from:

008

page:

008



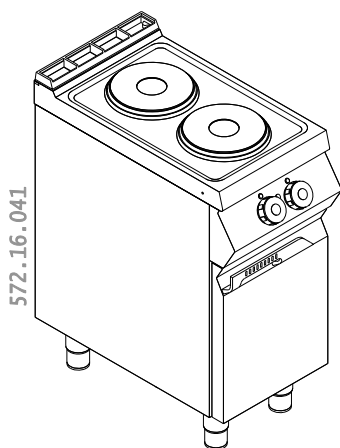
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.15



kookplaten van 4-plaats kooktafel/fornuis



Kooktafel-E 2-plaats, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.16.040
type: P7-CET40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
kookplaten: 2x kookplaat 2.6kw Ø220mm
aansluitwaarde: 5.2kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.16.041* Type P7-CEK40; als 572.16.040, echter met draaideur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

004

page:

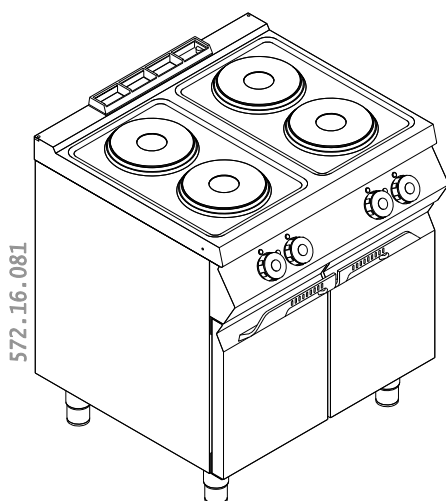
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.16



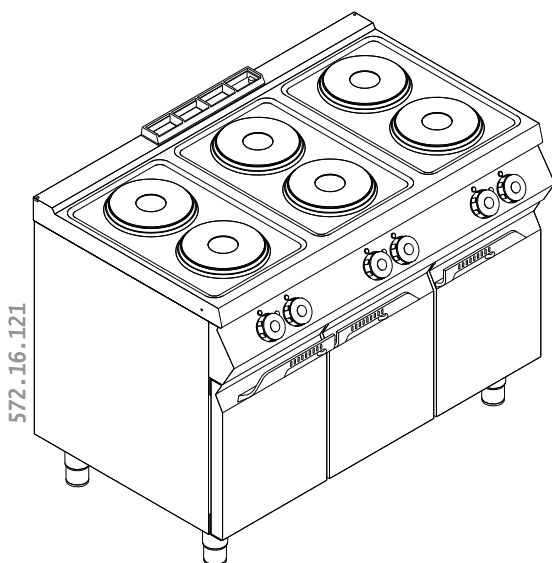
Kooktafel-E 4-plaats, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.16.080
type: P7-CET80
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
kookplaten: 4x kookplaat 2.6kw Ø220mm
aansluitwaarde: 10.4kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.16.081* Type P7-CEK80; als 572.16.080, echter met 2x draaideur



Kooktafel-E 6-plaats, 1200mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

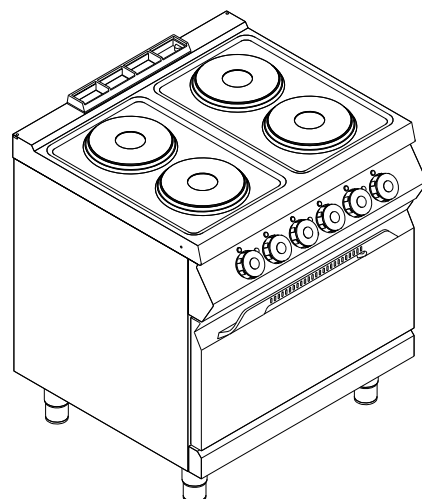
artikelnummer: 572.16.120
type: P7-CETC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
kookplaten: 6x kookplaat 2.6kw Ø220mm
aansluitwaarde: 15.6kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.16.121* Type P7-CEKC0; als 572.16.120, echter met 3x draaideur



Bedieningsknoppen elektrische oven;
thermostaat en boven en/of onderwarmte



Fornuis-E 4-plaats, 2/1GN E-Oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Onderbouw voorzien van elektrische statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.16.082
type: P7-CEE80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
kookplaten: 4x kookplaat 2.6kw Ø220mm
statische oven: 2/1GN Elektrische oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, verwarmingselementen voor boven- en/of onderwarmte
temperatuur: thermostatisch regelbaar 70-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 5.6kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 16.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 572.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

version:

201108

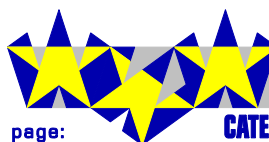
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

003

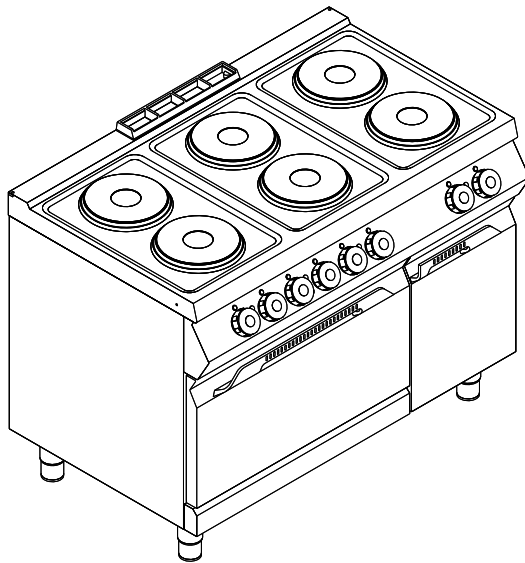


WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.16

Fornuis-G 6-pits, 2/1GN E-Oven



Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken. Voorzien van standaard gietijzeren ronde kookplaten, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars.

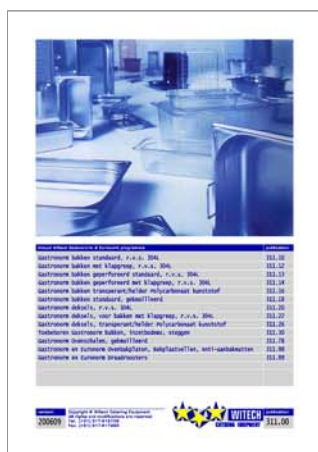
Onderbouw voorzien van elektrische statische oven 2/1GN. Rechts naast de oven een onderkast met deur. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.16.122
type: P7-CEECO
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
kookplaten: 6x kookplaat 2.6kw Ø220mm
statische oven: 2/1GN Elektrische oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, verwarmingselementen voor boven- en/of onderwarmte
temperatuur: thermostatisch regelbaar 70-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 5.6kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 21.2kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x32A 3PH400V+0+A

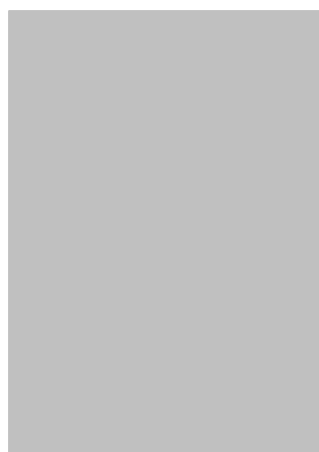
artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 572.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

Documentatie van accessoires en toebehoren



311.00
 Gastronomisch inzetbakken, rekken, bakplaten enz.



xxx.xx
 Kookpannen, braadsledes, enz.



572.90
 Onderdelen en accessoires voor uw Witech P-700 apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

004

page:

004



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

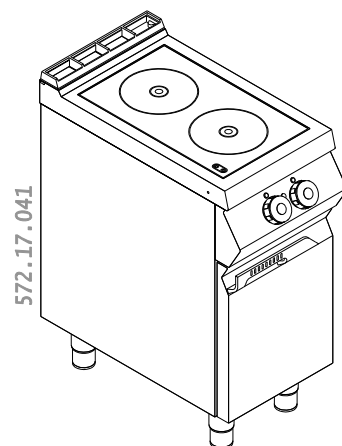
publication:

572.16

Infrarood



572.17.041



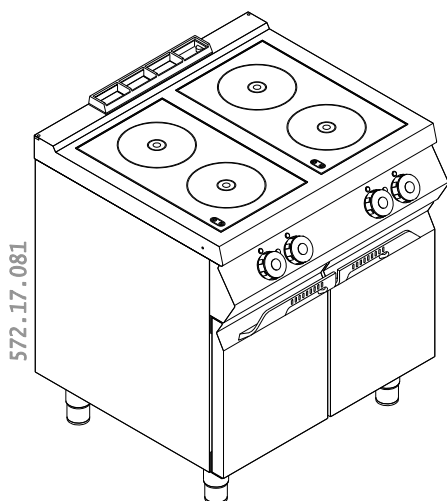
P700-line

Kooktafel-C 2-zônes, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 2 stuks infrarood-stralers, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.17.040
type: P7-CCT40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
keramisch veld: 320x540mm (bxd)
kookplaten: 2x kookzône 2.1kw Ø200mm
aansluitwaarde: 4.2kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
572.17.041* Type P7-CCK40; als 572.17.040, echter met RD-draaideur
572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur



572.17.081

Kooktafel-C 4-zônes, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos 2x geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 4 stuks infrarood-stralers, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.17.080
type: P7-CCT80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
keramisch veld: 2x 320x540mm (bxd)
kookplaten: 4x kookzône 2.1kw Ø200mm
aansluitwaarde: 8.4kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
572.17.081* Type P7-CCK80; als 572.17.080, echter met 2x draaideur

version:

201108

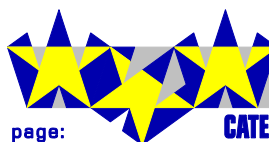
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

002

page:

001

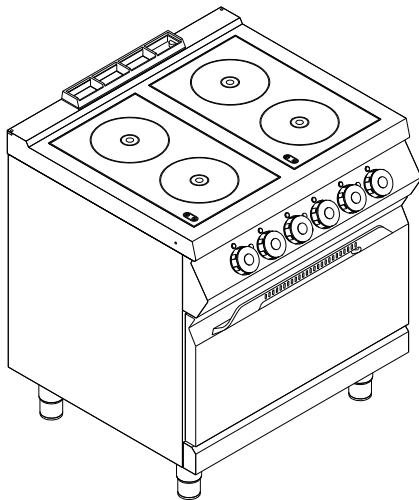


WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.17

Fornuis-C 4-zônes, 2/1GN E-Oven



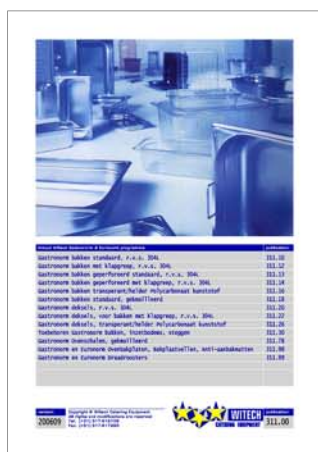
Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos 2x geïntegreerd glas-keramisch kookveld, waaronder 4 stuks infrarood-stralers, regelbaar d.m.v. 7-standenschakelaars. Onderbouw voorzien van elektrische statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.17.082
type: P7-CCE80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
keramisch veld: 2x 320x540mm (bxd)
kookplaten: 4x kookzône 2.1kW Ø200mm
statische oven: 2/1GN Elektrische oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, verwarmingselementen voor boven- en/of onderwarmte
temperatuur: thermostatisch regelbaar 70-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 5.6kW
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 14.0kW 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

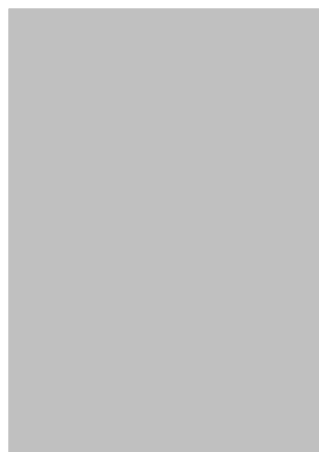
artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

311.78.21x Diverse ovenschalen 2/1GN
 311.98.xxx Diverse ovenbakplaten 2/1GN
 572.90.020 Draadrooster r.v.s. 2/1GN

Documentatie van accessoires en toebehoren



311.00
 Gastronomisch inzetbakken, rekken, bakplaten enz.



XXX.XX
 Kookpannen, braadsledes, enz.



572.90
 Onderdelen en accessoires voor uw Witech P-700 apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

002



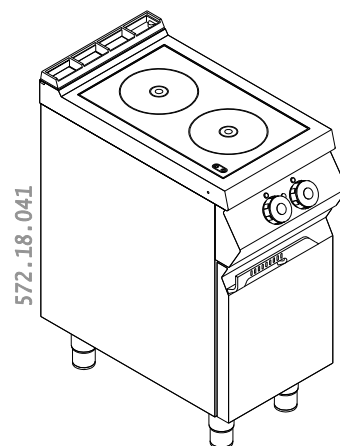
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.17



572.18.041



P700-line

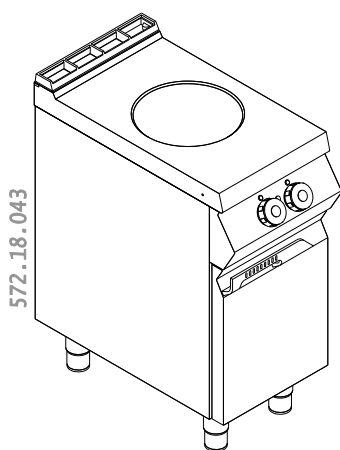
Kooktafel-I 2-zônes, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 2 stuks inductievelden Ø250mm, regelbaar d.m.v. 10-standenschakelaars. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.18.040
 type: P7-CIT40
 afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
 keramisch veld: 320x540mm (bxd)
 kookplaten: 2x kookzône 3.5kw Ø250mm
 aansluitwaarde: 7.0kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.18.041* Type P7-CIK40; als 572.18.040, echter met RD-draaideur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur



Wokkooktafel-I, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 1 stuks inductieveld Ø300mm, regelbaar d.m.v. 10-standenschakelaar. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.18.042
 type: P7-CWT40
 afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
 keramisch veld: Ø300mm
 kookplaten: 1x kookzône 6kw Ø300mm
 aansluitwaarde: 6.0kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.18.043* Type P7-CWK40; als 572.18.042, echter met RD-draaideur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

002

page:

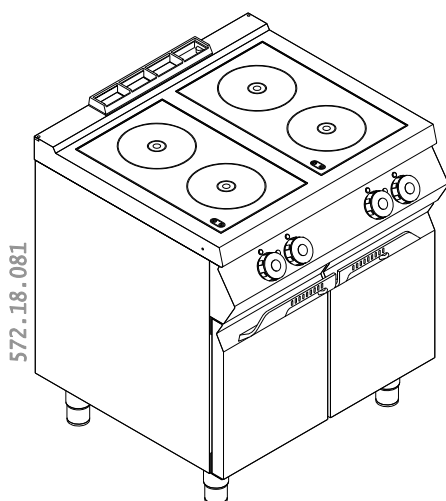
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.18



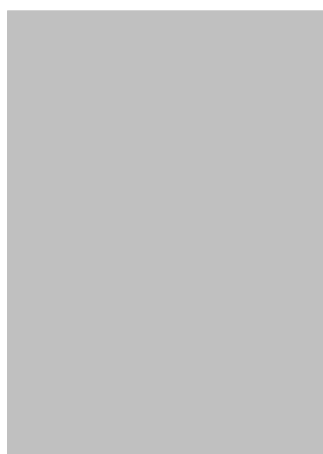
Kooktafel-I 4-zônes, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met naadloos geïntegreerd glaskeramisch kookveld, waaronder 1 stuks inductieveld ø300mm, regelbaar d.m.v. 10-standenschakelaar. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

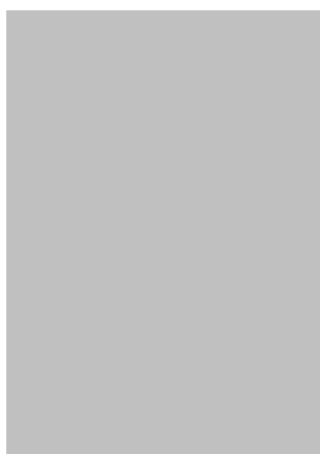
artikelnummer: 572.18.080
type: P7-CIT80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
keramisch veld: 2x 320x540mm (bxd)
kookplaten: 4x kookzône 3.5kw ø250mm
aansluitwaarde: 14.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
 572.18.081* Type P7-CIK80; als 572.18.080, echter met 2x draaideur

Documentatie van accessoires en toebehoren



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes,
enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw Witech P-700
apparatuur

version:

201108

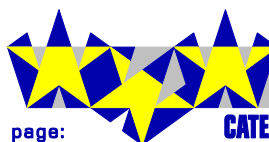
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

002



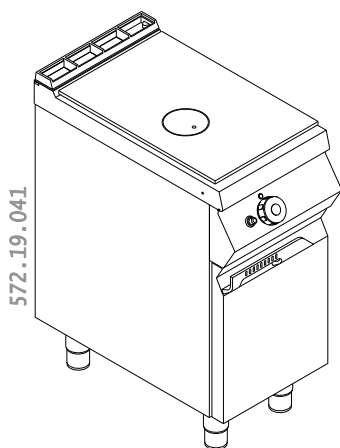
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.18



Hotplate met uitneembaar middendeel



572.19.041

Hotplate kooktafel, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanen. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.19.040
type: P7-HGT40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 7.0kw
aansluitwaarde: 7.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 0.86m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 19.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.19.041* Type P7-HGK40; als 572.19.040, echter met draaideur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

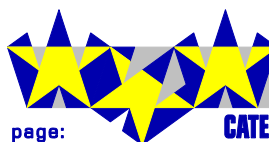
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

001



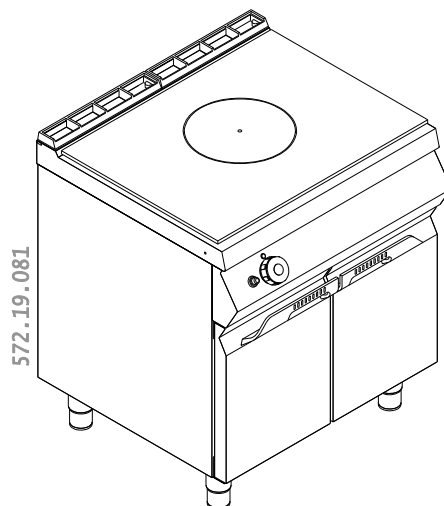
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.19



572.19.081



Hotplate kooktafel, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanen. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.19.080
 type: P7-JGT80
 afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
 branders: 1x brander 8.0kw
 aansluitwaarde: 8.0kw nominaal (aardgas G25)
 voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.47m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 33.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.19.081* Type P7-JGK80; als 572.19.080, echter met draaideuren

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

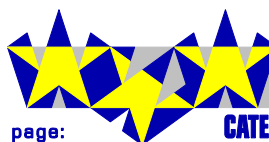
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

008

page:

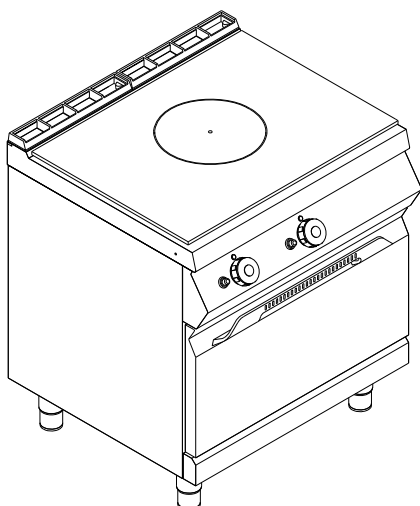
002



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

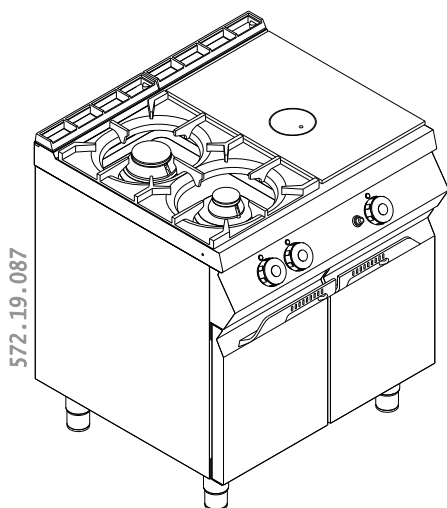
572.19



Hotplate fornuis, 2/1GN G-oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Onderbouw voorzien van gasverwarmede statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.19.083
type: P7-JGG80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 12.0kw
statische oven: 2/1GN Gasverwarmede oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 8.0kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 20.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 2.46m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 56m³/uur



Hotplate+2P kooktafel

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster. Onderbouw voorzien van gasverwarmede statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.19.086
type: P7-HGT80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 7.0kw
aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 1.91m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 43.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.19.087* Type P7-HGK80; als 572.19.086, echter met draaideuren
 572.90.010 verkleinrooster 260x260mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

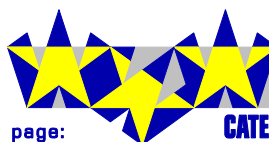
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

008

page:

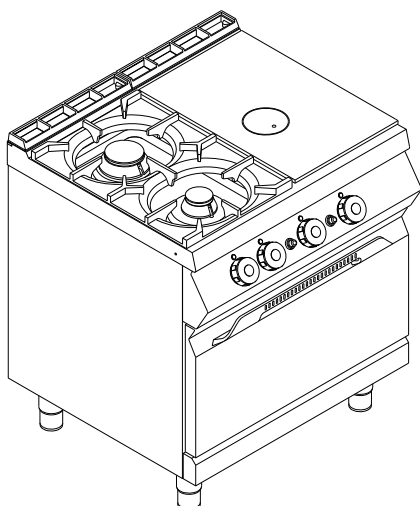
003



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.19



Hotplate+2P fornuis, 2/1GN G-oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster. Onderbouw voorzien van gas- verwarmde statische oven 2/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.19.088
type: P7-HGG80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 7.0kw
statische oven: 2/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 8.0kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 23.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 2.89m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 65.8m³/uur

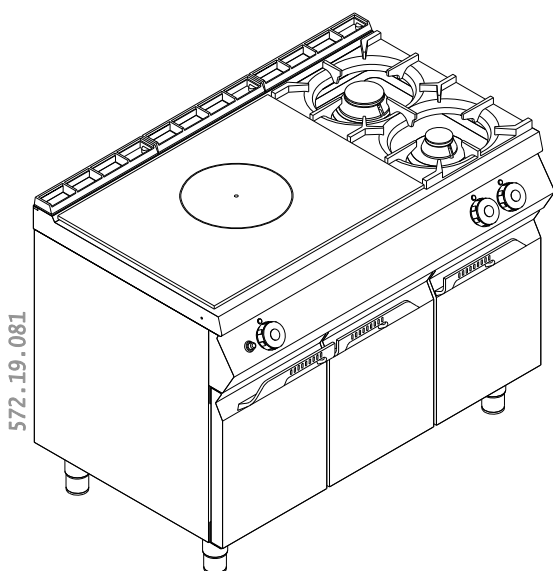
Hotplate+2P kooktafel

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.19.120
type: P7-JGTC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 8.0kw
aansluitwaarde: 16.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 2.03m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 46.2m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.19.121* Type P7-JGKC0; als 572.19.120, echter met draaideuren
 572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm



Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

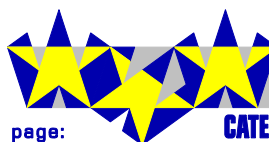
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

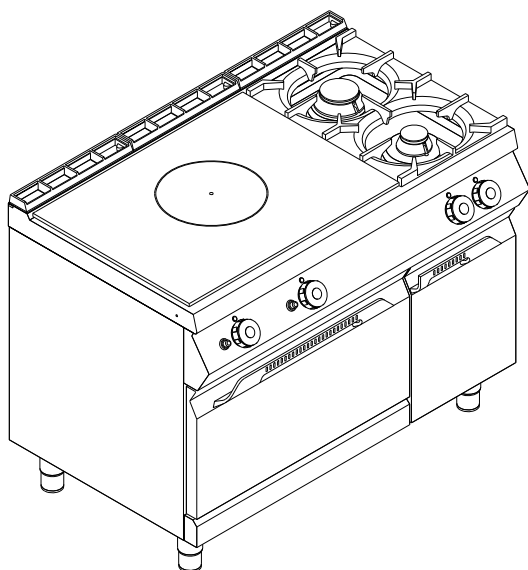
004



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

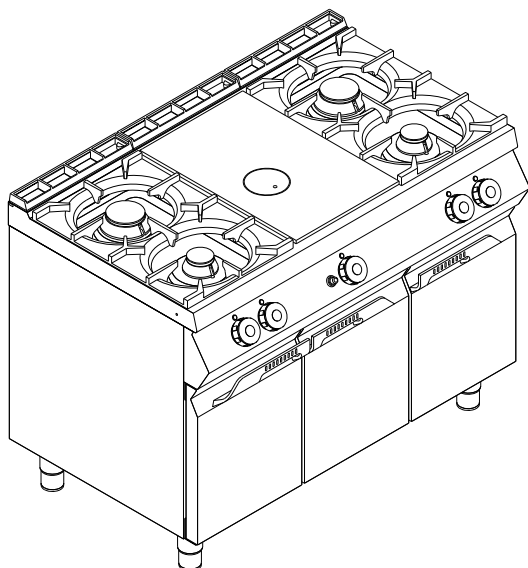
572.19



Hotplate+2P fornuis, 2/1GN G-oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster. Onderbouw voorzien van gasverwarmde statische oven 2/1GN. Rechts naast de oven een onderkast met deur. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.19.123
type: P7-JGGC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 3.5kw Ø75mm
 1x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 8.0kw
statische oven: 2/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 8.0kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 24.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 3.02m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 68.6m³/uur



Hotplate+4P kooktafel

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderroosters. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.19.125
type: P7-HGTC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 1x brander 8.0kw
 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
aansluitwaarde: 24.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 2.95m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 67.2m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.19.126* Type P7-HGTC0; als 572.19.125, echter met draaideuren
 572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

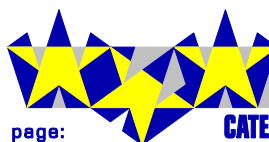
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

008

page:

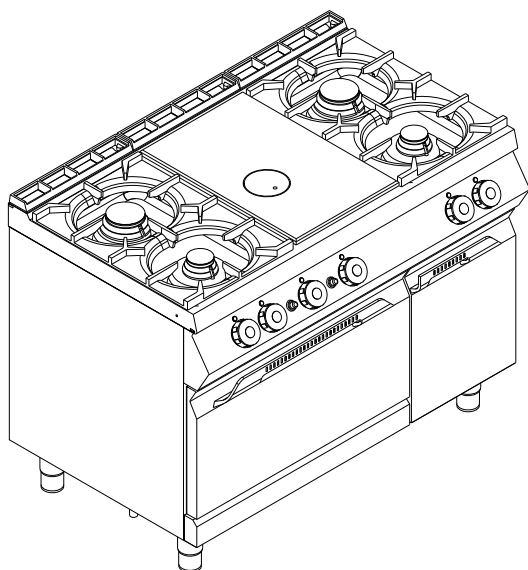
005



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.19



Hotplate+4P fornuis, 2/1GN G-oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderroosters. Onderbouw voorzien van gasverwarmde statische oven 2/1GN. Rechts naast de oven een onderkast met deur. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.19.128
type: P7-HGGC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 7.0kw
statische oven: 2/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x2/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 650x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 8.0kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 2/1GN
aansluitwaarde: 32.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 3.94m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 89.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010	Verkleinrooster 260x260mm
572.90.011	Opzet-Bakplaat 395x395mm
572.90.012	Opzet-Grillplaat 395x395mm
311.78.21x	Diverse ovenschalen 2/1GN
311.98.xxx	Diverse ovenbakplaten 2/1GN
572.90.020	Draadrooster r.v.s. 2/1GN

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

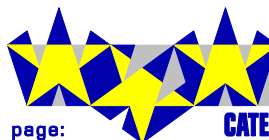
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

008

page:

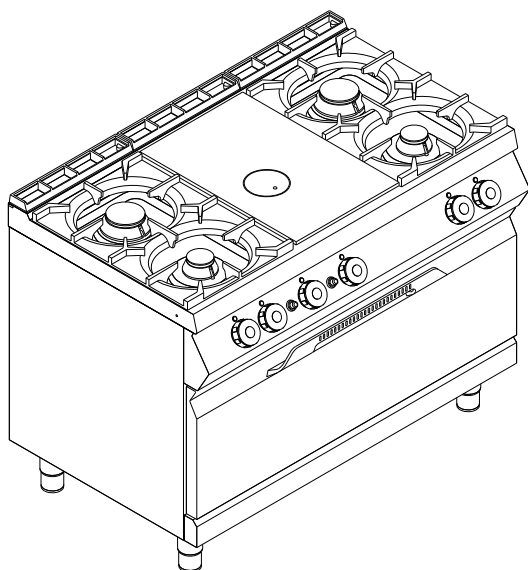
006



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.19



Hotplate+4P fornuis, 3/1GN G-oven

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Hotplate uit zeer dik warmtegeleidend staal, met uitneembaar deel. Verschillende temperatuurzones, het hoogst in het midden en afnemend naar de zijkanten. Voorzien van brander met waakvlam en thermokoppelbeveiliging. Tevens voorzien van normale branders met waakvlam, thermokoppelbeveiliging en branderrooster. Onderbouw voorzien van gas- verwarmde statische oven 3/1GN. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.19.129
type: P7-HGXC0
afm. uitwendig: 1200x700(750)x900mm (bxdxh)
branders: 2x brander 3.5kw Ø75mm
 2x brander 5.0kw Ø105mm
 1x hotplate 7.0kw
statische oven: 3/1GN Gasverwarmde oven, voorzien van uitneembare ovenbodem, zijschotten met 3x3/1GN geleiders, piëzo-ontsteking, waakvlam en thermische beveiliging
temperatuur: thermostatisch regelbaar 60-300°C
afm. inwendig: 975x560x300mm (bxdxh)
vermogen: 10.0kw
meegeleverd: 1x ovenrooster 3/1GN
aansluitwaarde: 34.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw. 4.18m³/uur, 25mbar nominaal (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 95.2m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.010 Verkleinrooster 260x260mm
 572.90.011 Opzet-Bakplaat 395x395mm
 572.90.012 Opzet-Grillplaat 395x395mm
 572.90.021 Draadrooster r.v.s. 3/1GN

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

008

page:

007



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

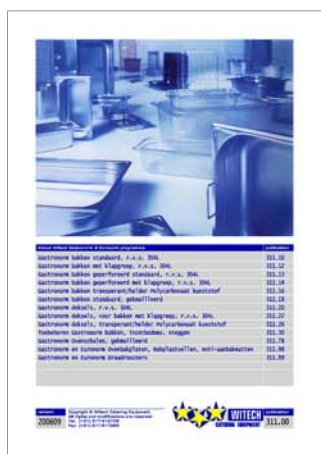
publication:

572.19

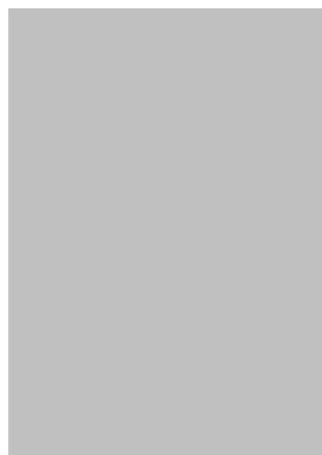


Inkijk in de degelijke bak- en braadoven met uitneembare bodem voor gemakkelijke reiniging

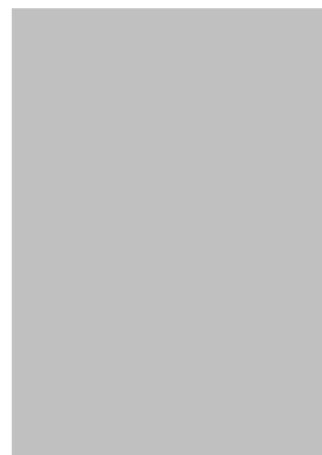
Documentatie van accessoires en toebehoren



311.00
Gastronom inzetbakken, rekken, bakplaten enz.



XXX.XX
Kookpannen, braadsledes, enz.



572.90
Onderdelen en accessoires voor uw Witech P-700 apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-819108
Fax: (+31) 317-817990

from:

008

page:

008



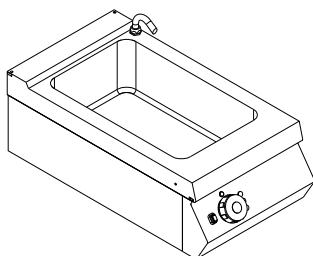
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.19



Bain-Marie, 1/1GN



Bain-Marie-E unit, 1/1GN 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelast 1/1GN bain-marie bekken, thermostatisch regelbaar van 30-90°C, voorzien van beveiligings-thermostaat, afvoerkraan in het front, watervulling d.m.v. pulsknop op het voorfront en uitloop op het bovenblad. Levering exclusief Gastronorm Inzetbakken.

artikelnummer: 572.21.040
 type: P7-BE740
 afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
 capaciteit: 1/1GN, maximaal 150mm diep
 temperatuur: 30-90°C
 aansluitwaarde: 2.5kw 1PH230V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 1x16A 1PH230V+0+A
 1x Koudwatertoevoer 1/2"

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
 311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

001

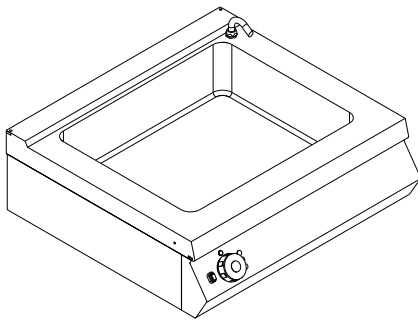


WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.21

Bain-Marie-E unit, 2/1GN 800mm



Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelast 2/1GN bain-marie bekken, thermostatisch regelbaar van 30-90°C, voorzien van beveiligings-thermostaat, afvoerkraan in het front, watervulling d.m.v. puls-knop op het voorfront en uitloop op het bovenblad.
Levering exclusief Gastronorm Inzetbakken.

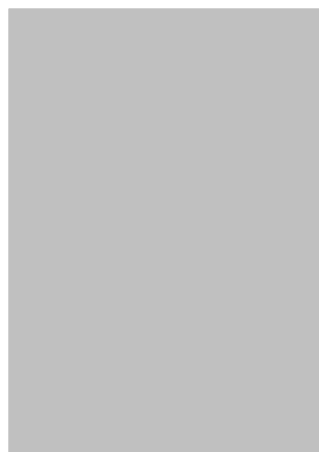
artikelnummer: 572.21.080
type: P7-BE780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
capaciteit: 2/1GN, maximaal 150mm diep
temperatuur: 30-90°C
aansluitwaarde: 5.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A
1x Koudwatertoevoer 1/2"

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken

Documentatie van accessoires en toebehoren



311.00
Gastronorm inzetbakken,
rekken, bakplaten enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

002

page:

002



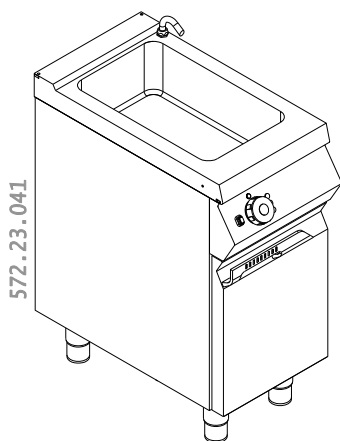
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.21



Bain-Marie, 1/1GN



Bain-Marie-E tafel, 1/1GN 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste 1/1GN bain-marie bekken, thermostatisch regelbaar van 30-90°C, voorzien van beveiligings-thermostaat, afvoerkraan in de onderbouw, watervulling d.m.v. pulsknop op het voorfront en uitloop op het bovenblad. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten. Levering exclusief Gastronorm Inzetbakken.

artikelnummer: 572.23.040
 type: P7-BET40
 afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
 capaciteit: 1/1GN, maximaal 150mm diep
 temperatuur: 30-90°C
 aansluitwaarde: 2.5kw 1PH230V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 1x16A 1PH230V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.23.041* Type P7-BEK40; als 572.23.040
 echter met RD-deur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur
 311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

001

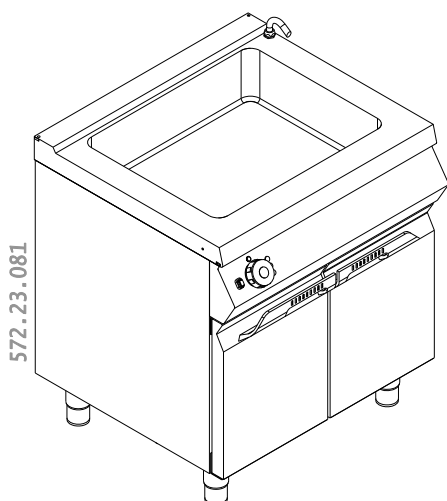


WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.23

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken
bovenblad met ingelaste 2/1GN bain-marie bekken,
thermostatisch regelbaar van 30-90°C, voorzien
van beveiligings-thermostaat, afvoerkraan in de
onderbouw, watervulling d.m.v. pulsknop op het
voorfront en uitloop op het bovenblad.
Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem,
zijwanden, achterwand en stelpoten.
Levering exclusief Gastronom Norm Inzetbakken.



artikelnummer: 572.23.080
type: P7-BET80
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
kapaciteit: 2/1GN, maximaal 150mm diep
temperatuur: 30-90°C
aansluitwaarde: 5.0kW 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x vaste elektrische aansluiting
d.m.v. kabel. 3x16A 3PH400V+0+A

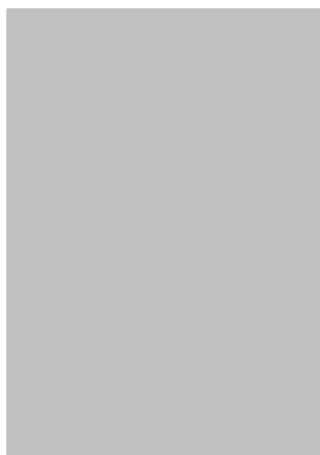
artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.23.081* Type P7-BEK80; als 572.23.080
echter met 2 draaideuren

311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken

[illegible]

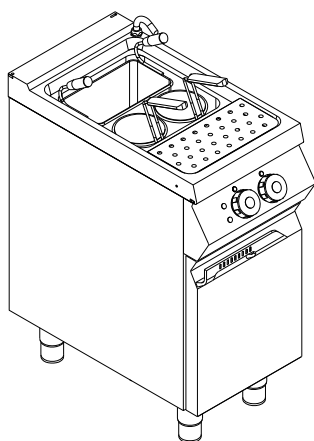
311.00
Gastronorm inzetbakken,
rekken, bakplaten enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur



PastaCooker 2x2/3GN



PastaCooker-E, 1x26ltr 2/3GN

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelast 1x2/3GN bekken uit r.v.s. 316L en uitdruipgedeelte met lekrooster. Voorzien watervul- en overloopsysteem, in de bak draaibaar r.v.s. 316 verwarmingselement, 4-standen regelaar en maximaal thermostaat. Onderbouw voorzien van RD-draaideur. Het geheel op r.v.s. stelpoten. Ook geschikt voor Gastronorm inzetbakken 200mm. Standaard exclusief pastamanden geleverd.

artikelnummer: 572.27.040
type: P7-NEK40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
capaciteit: 1x 2/3GN, 26ltr
temperatuur: 7.8kw 3PH400V+0+A
aansluitwaarde: 1x Vaste elektrische aansluiting
voorzieningen: d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A
1x Koudwatertoevoer 1/2"
1x Afvoer Ø40mm, bestendig tot +100°C

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken
572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur
572.90.08X Diverse pastamanden (blad-2)

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

001



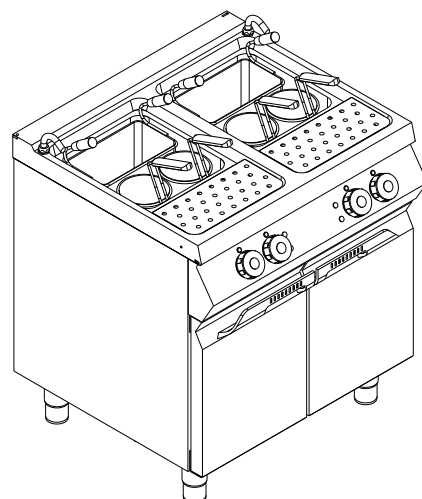
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.27



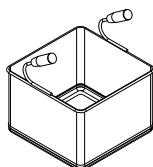
572.27.080



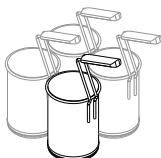
PastaCooker-E, 2x26ltr 2/3GN

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste 2x2/3GN bekken uit r.v.s. 316L en uitdruipgedeelte met lekrooster. Voorzien watervul- en overloopsysteem, in de bak draaibaar r.v.s. 316 verwarmingselement, 4-standen regelaar en maximaal thermostaat. Onderbouw voorzien van draaideuren. Het geheel op r.v.s. stelpoten. Ook geschikt voor Gastronorm inzetbakken 200mm. Standaard exclusief pastamanden geleverd.

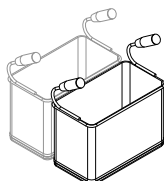
artikelnummer: 572.27.080
type: P7-NEK80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
capaciteit: 2x2/3GN, 2x26ltr
temperatuur: 15.6kw 3PH400V+0+A
aansluitwaarde: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Koudwatertoevoer 1/2"
 1x Afvoer Ø40mm, bestendig tot +100°C



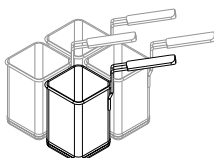
572.90.080



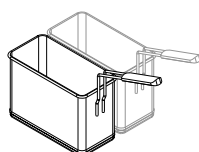
572.90.085



572.90.081



572.90.086



572.90.083

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken
 572.90.080 Mand 2/3GN 290x290x200mm (bxdxh)
 572.90.081 Mand 1/3GN 290x160x200mm (bxdxh)
 572.90.083 Mand 1/3GN 145x290x200mm (bxdxh)
 572.90.085 Mand 1/6GN Ø145x200mm (Øxh)
 572.90.086 Mand 1/6GN 140x140x200mm (bxdxh)

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

002

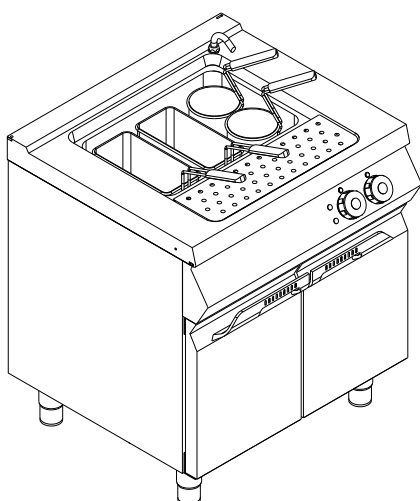


WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.27

PastaCooker-E, 1x40ltr 1/1GN

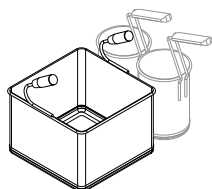


Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelast 1x1/1GN bekken uit r.v.s. 316L en uitdruipgedeelte met lekrooster. Voorzien watervul- en overloopsysteem, in de bak draaibaar r.v.s. 316 verwarmingselement, 4-standen regelaar en maximaal thermostaat. Onderbouw voorzien van draaideuren. Het geheel op r.v.s. stelpoten. Ook geschikt voor Gastronorm inzetbakken 200mm. Standaard exclusief pastamanden geleverd.

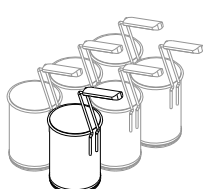
artikelnummer: 572.27.081
type: P7-NEK81
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
kapaciteit: 1x1/1GN, 40ltr
temperatuur: 10.8kw 3PH400V+0+A
aansluitwaarde: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Koudwatertoevoer 1/2"
1x Afvoer Ø40mm, bestendig tot +100°C

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

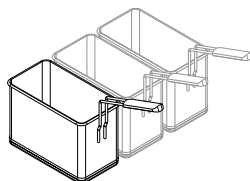
311.XX.XXX Diverse Gastronorm inzetbakken
572.90.080 Mand 2/3GN 290x290x200mm (bxdxh)
572.90.082 Mand 1/3GN 160x290x200mm (bxdxh)
572.90.085 Mand 1/6GN Ø145x200mm (Øxh)
572.90.086 Mand 1/6GN 140x140x200mm (bxdxh)



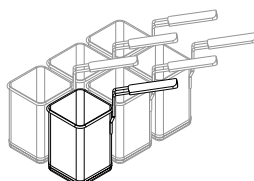
572.90.080



572.90.085



572.90.082



572.90.086

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

004

page:

003



WITECH
CATERING EQUIPMENT

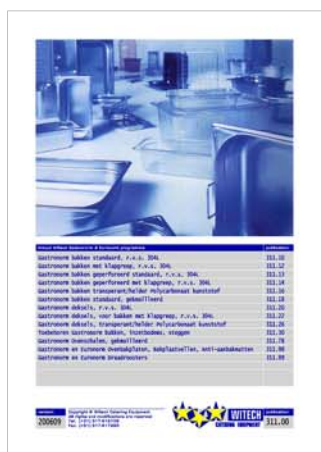
publication:

572.27

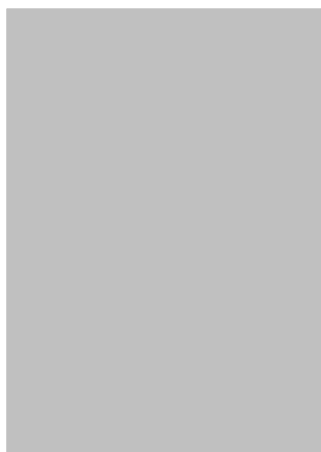


Naadloos ingelaste bekkens en uitdruipgedeeltes

Documentatie van accessoires en toebehoren



311.00
Gastronorm inzetbakken,
rekken, bakplaten, enz.



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-819108
Fax: (+31) 317-817990

from:

004

page:

004



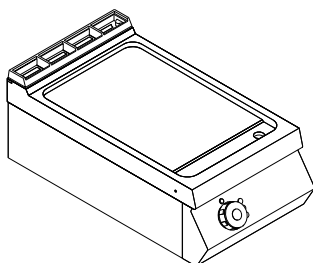
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.27



Bakplaat half glad, half geribbeld

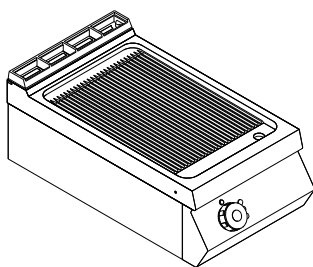


Bakplaat-E unit glad, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste vlak-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-staal legering). In het front een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.31.040
 type: P7-PE740
 afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
 afm. bakplaat: 355x560mm (bxd), 0.20m²
 temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
 aansluitwaarde: 5.4kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
 572.31.041* Type P7-PE74C; als 572.31.040 echter verchroomde plaat
 572.90.110 Opzet-Spatrand
 572.90.130 Schraper bakplaat standaard
 572.90.133 Schraper verchroomde bakplaat



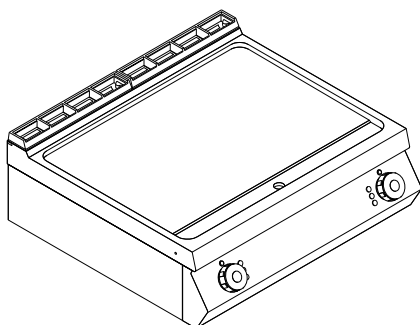
Grillplaat-E unit, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste geribt-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering). In het front een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.31.048
 type: P7-RE740
 afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)
 afm. grillplaat: 355x560mm (bxd), 0.20m²
 temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
 aansluitwaarde: 5.4kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.31.049* Type P7-RE74C; als 572.31.048 echter verchroomde plaat
 572.90.110 Opzet-Spatrand
 572.90.132 Schraper grillplaat



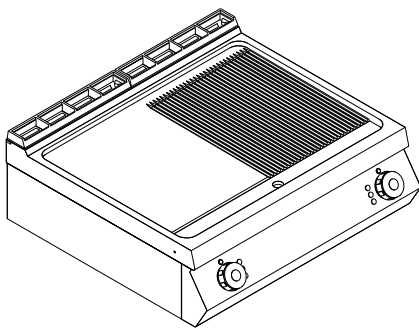
Bakplaat-E unit glad, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste vlak-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering). In het front een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.31.080
 type: P7-PE780
 afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
 afm. bakplaat: 755x560mm (bxd), 0.42m²
 temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
 aansluitwaarde: 10.8kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.31.081* Type P7-PE78C; als 572.31.080 echter verchroomde plaat
 572.90.120 Opzet-Spatrand
 572.90.130 Schraper bakplaat standaard
 572.90.133 Schraper verchroomde bakplaat



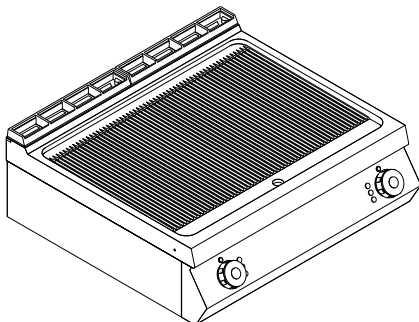
Bak/Grillplaat-E unit, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering), gedeeltelijk vlak-geslepen, gedeeltelijk geribt.
In het front een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.31.084
type: P7-QE780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
afm. bakplaat: 755x560mm (bxd), 0.42m²
temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
aansluitwaarde: 10.8kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.31.085* Type P7-QE78C; als 572.31.084 echter verchroomde plaat
572.90.120 Opzet-Spatrand
572.90.130 Schraper bakplaat standaard
572.90.132 Schraper grillplaat
572.90.133 Schraper verchroomde bakplaat



Grillplaat-E unit, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste geribt-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering).
In het front een uitneembare vetopvangbak.

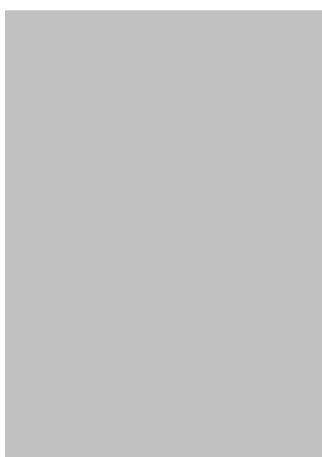
artikelnummer: 572.31.088
type: P7-RE780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)
afm. grillplaat: 755x560mm (bxd), 0.42m²
temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
aansluitwaarde: 10.8kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.31.089* Type P7-RE78C; als 572.31.088 echter verchroomde plaat
572.90.120 Opzet-Spatrand
572.90.132 Schraper grillplaat



Documentatie van accessoires en toebehoren



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw Witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

004



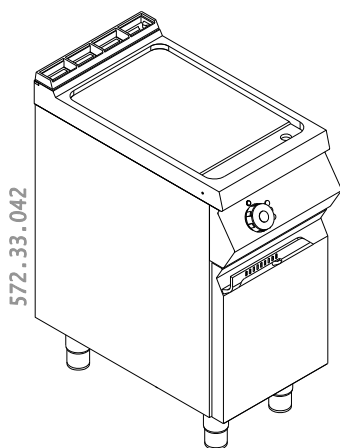
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.31



Bakplaat half glad, half geribbeld



Bakplaat-E tafel glad, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste vlak-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-staal legering). Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten. In de onderbouw een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.33.040
type: P7-PET40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
afm. bakplaat: 355x560mm (bxd), 0.20m²
temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
aansluitwaarde: 5.4kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.33.041* Type P7-PET4C; als 572.33.040 echter verchroomde plaat
 572.33.042* Type P7-PEK40; als 572.33.040 echter met RD-deur
 572.33.043* Type P7-PEK4C; als 572.33.041 echter met RD-deur
 572.90.110 Opzet-Spatrand
 572.90.130 Schraper bakplaat standaard
 572.90.133 Schraper verchroomde bakplaat

version:

201108

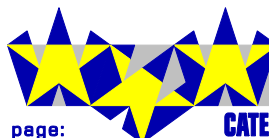
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

004

page:

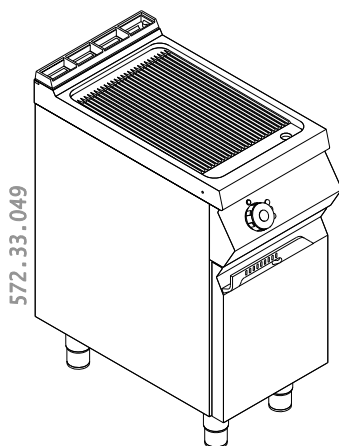
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.33



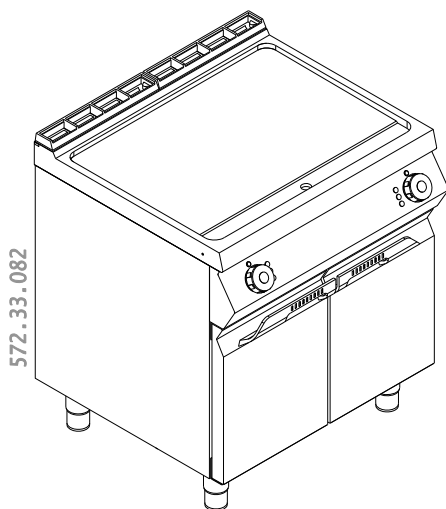
Grillplaat-E tafel, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste geribt-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering). Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand, RD-deur en stelpoten. In de onderbouw een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.33.048
type: P7-RET40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
afm. grillplaat: 355x560mm (bxd), 0.20m²
temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
aansluitwaarde: 5.4kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.33.049* Type P7-REK4C; als 572.33.048
 echter verchroomde plaat en RD-deur
 572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur
 572.90.110 Opzet-Spatrand
 572.90.132 Schraper grillplaat



Bakplaat-E tafel glad, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste vlak-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering). Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten. In de onderbouw een uitneembare vetopvangbak.

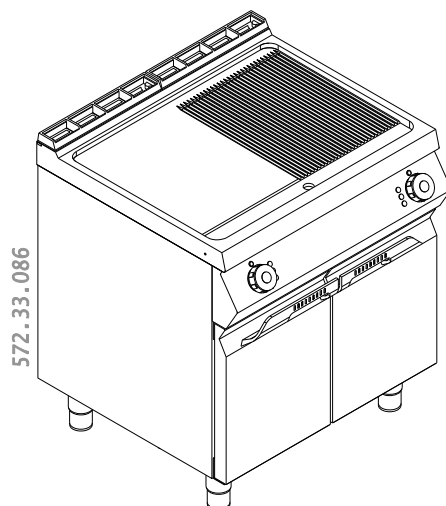
artikelnummer: 572.33.080
type: P7-PET80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
afm. bakplaat: 755x560mm (bxd), 0.42m²
temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
aansluitwaarde: 10.8kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.33.081* Type P7-PET8C; als 572.33.080
 echter verchroomde plaat
 572.33.082* Type P7-PEK80; als 572.33.080
 echter met 2x deur
 572.33.083* Type P7-PEK8C; als 572.33.081
 echter met 2x deur
 572.90.120 Opzet-Spatrand
 572.90.130 Schraper bakplaat standaard
 572.90.133 Schraper verchroomde bakplaat



Vetopvangbak in de onderbouw



Bak/Grillplaat-E tafel, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering), gedeeltelijk vlak-geslepen, gedeeltelijk geribt. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten. In de onderbouw een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.33.084
 type: P7-QET80
 afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
 afm. bakplaat: 755x560mm (bxd), 0.42m²
 temperatuur: 140-320°C (chroom 120-290°C)
 aansluitwaarde: 10.8kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.33.085* Type P7-QET8C; als 572.33.084 echter verchroomde plaat
 572.33.086* Type P7-QEK80; als 572.33.084 echter met 2x deur
 572.33.087* Type P7-QEK8C; als 572.33.085 echter met 2x deur
 572.90.120 Opzet-Spatrand
 572.90.130 Schraper bakplaat standaard
 572.90.132 Schraper grillplaat
 572.90.133 Schraper verchroomde bakplaat

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

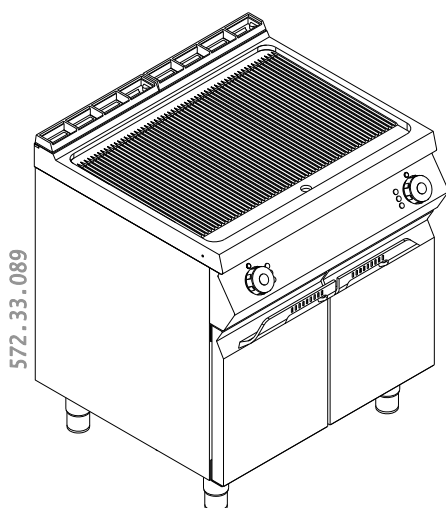
003



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.33



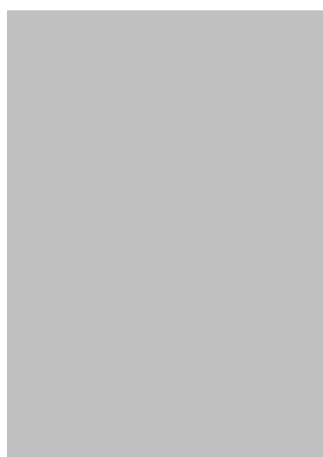
Grillplaat-E tafel, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelaste geribt-geslepen stalen bakplaat (speciale zgn. mild-steel legering). Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten. In de onderbouw een uitneembare vetopvangbak.

artikelnummer: 572.33.088
 type: P7-RET80
 afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
 afm. grillplaat: 755x560mm (bxd), 0.42m²
 temperatuur: 140-320°C (chrom 120-290°C)
 aansluitwaarde: 10.8kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:
 572.33.089* Type P7-REK8C; als 572.33.088
 echter verchroomde plaat
 en 2x deur
 572.90.120 Opzet-Spatrand
 572.90.132 Schraper grillplaat

Documentatie van accessoires en toebehoren



572.90
 Onderdelen en accessoires
 voor uw Witech P-700
 apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

004

page:

004



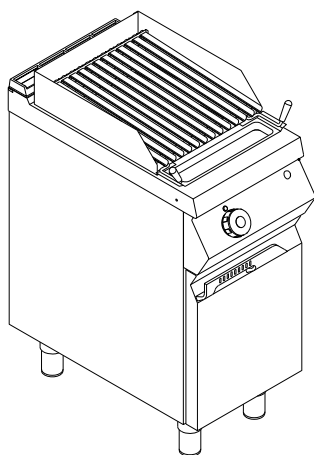
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.33



standaard vleesrooster



Lavasteengrill-G, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangbak voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van in hoogte verstelbaar grillrooster, 3-zijdig spatscherm, lavasteenbak en r.v.s. 304 branders. Onderbouw voorzien van RD-deur, r.v.s. achterwand, zijwanden en uitneembare aslade. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.37.040
type: P7-GGK40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
grilloppervlak: 0.15m² (360x420mm, bxd)
temperatuur: 140-320°C
meegeleverd: 1x 572.90.142 vleesrooster
aansluitwaarde: 8.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 0.99m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 22.4m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.89.021 LD-deur i.p.v. RD-deur
 572.90.140 Visrooster 378x434mm
 572.90.142 Vleesrooster 375x461mm
 572.90.148 Zak lavastenen á 7kg

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

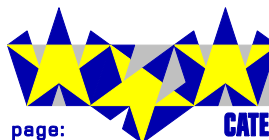
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

001



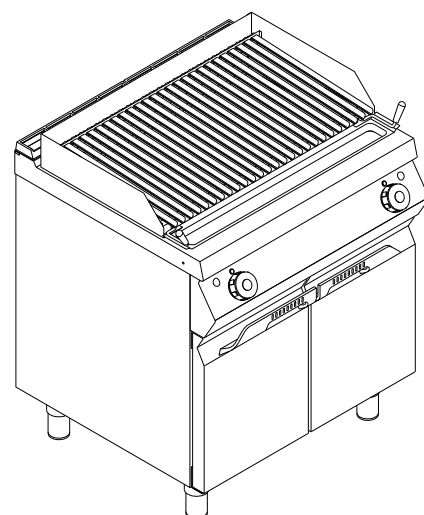
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.37



Opbouw: vleesrooster, lavastenen, lavasteenbak en branderbed



Lavasteengrill-G, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met afgeronde hoeken en uitneembare vetopvangbak voor gemakkelijke reiniging. Voorzien van in hoogte verstelbaar grillrooster, 3-zijdig spatscherm, lavasteenbak en r.v.s. 304 branders. Onderbouw voorzien van RD-deur, r.v.s. achterwand, zijwanden en uitneembare aslade. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.37.080
 type: P7-GGK80
 afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
 grilloppervlak: 0.32m² (760x420mm, bxd)
 temperatuur: 140-320°C
 meegeleverd: 1x 572.90.141 vleesrooster
 aansluitwaarde: 16.0kw nominaal (aardgas G25)
 voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.97m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie min. 44.8m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.141 Visrooster 778x434mm
 572.90.143 Vleesrooster 775x461mm
 572.90.148 Zak lavastenen á 7kg

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

002



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.37

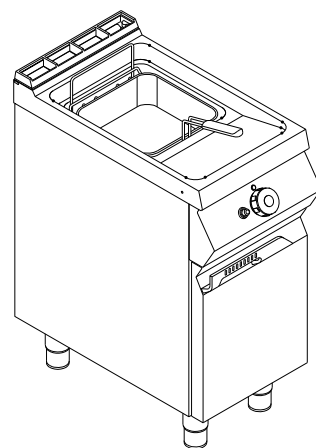


Gasfriteuse 1-pans 572.42.040



Verwarmingssysteem
11ltr Gasfriteuses

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.



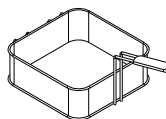
P700-line

Friteuse-G, 1x11ltr 10.0kw

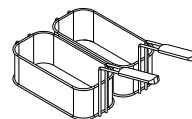
Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontsteking, thermostaat, maximaalbeveiliging en aftapkraan met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.42.040
type: P7-FGK40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpan: 1x 11.4ltr
temperatuur: 120-190°C
kapaciteit: 877w/ltr
meegeleverd: 1x 572.90.040 mand 290x300x105mm
 1x 572.90.050 kruimelzeef
 1x 572.90.060 dekseil
 1x 572.90.070 vetopvangbak
aansluitwaarde: 10.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.11m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 28.0m³/uur

artikelnummer: **accessoires/uitvoeringen:**
 206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar
 572.90.041 1/2 mand 150x290x105mm
 572.89.020 LD-deur i.p.v. RD-deur



1x 572.90.040



2x 572.90.041

version:

201108

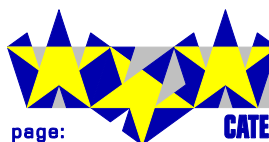
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-619108
 Fax: [+31] 317-617990

from:

004

page:

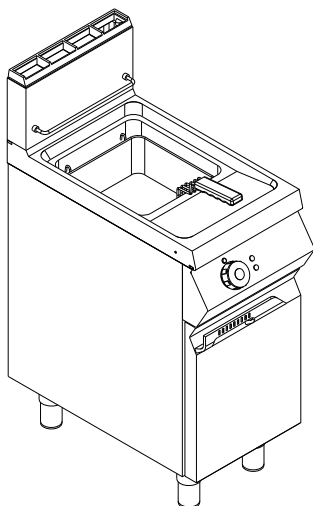
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



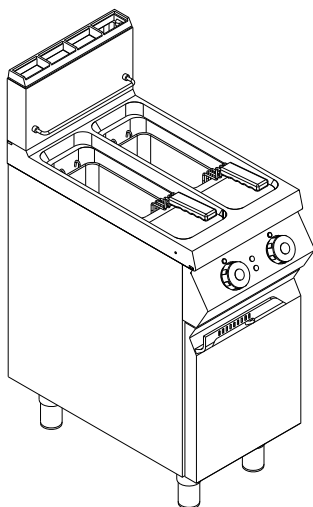
Friteuse-G, 1x17ltr 16.5kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontsteking, thermostaat, maximaalbeveiliging en aftapkraan met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.42.041
type: P7-FGK41
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpan: 1x 17.0ltr
temperatuur: 120-190°C
kapaciteit: 970W/ltr
meegeleverd: 1x 572.90.043 mand 300x315x120mm
 1x 572.90.052 kruimelzeef
 1x 572.90.062 deksel
 1x 572.90.072 vetopvangbak
aansluitwaarde: 16.5kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.91m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 46.2m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar
 572.89.021 LD-deur i.p.v. RD-deur



Friteuse-G, 2x8ltr 12.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontstekingen, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.42.042
type: P7-FGK42
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpan: 2x 8.0ltr
temperatuur: 120-190°C
kapaciteit: 750W/ltr
meegeleverd: 2x 572.90.042 mand 130x315x120mm
 2x 572.90.056 kruimelzeef
 2x 572.90.061 deksel
 1x 572.90.071 vetopvangbak
aansluitwaarde: 12.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.48m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 33.6m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar/st
 572.90.021 LD-deur i.p.v. RD-deur

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

004

page:

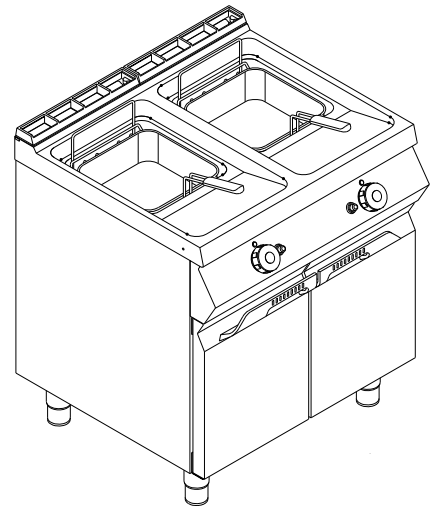
002



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



Friteuse-G, 2x11ltr 20.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontstekingen, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van deuren, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

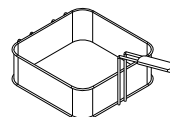


Aftapkranen en vetopvangbakken in de onderbouw

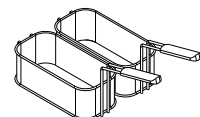
artikelnummer: 572.42.080
type: P7-FGK80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpan: 2x 11.0ltr
temperatuur: 120-190°C
kapaciteit: 909w/ltr
meegeleverd: 2x 572.90.040 mand 290x300x105mm
 2x 572.90.050 kruimelzeef
 2x 572.90.060 dekseel
 1x 572.90.070 vetopvangbak
aansluitwaarde: 20.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 2.22m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 56.0m³/uur

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar/st
 572.90.041 1/2 mand 150x290x105mm



1x 572.90.040



2x 572.90.041

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

004

page:

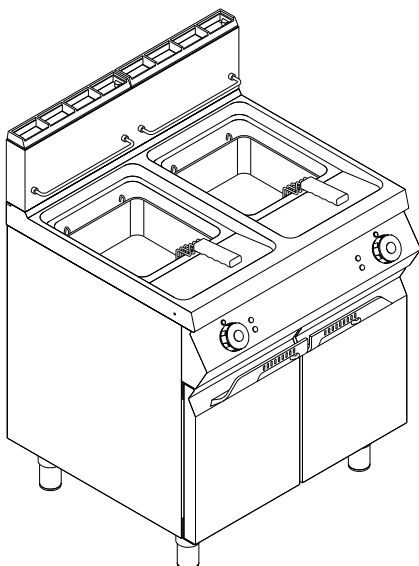
003



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



Friteuse-G, 2x17ltr 33.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Gasgestookte uitvoering voorzien van piëzo-ontstekingen, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van deuren, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.42.081
type: P7-FGK81
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpan: 2x 17.0ltr
temperatuur: 120-190°C
kapaciteit: 970w/ltr
meegeleverd: 2x 572.90.043 mand 300x315x120mm
 2x 572.90.052 kruimelzeef
 2x 572.90.062 dekseel
 1x 572.90.072 vetopvangbak
aansluitwaarde: 33.0kw nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 4.07m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 92.4m³/uur

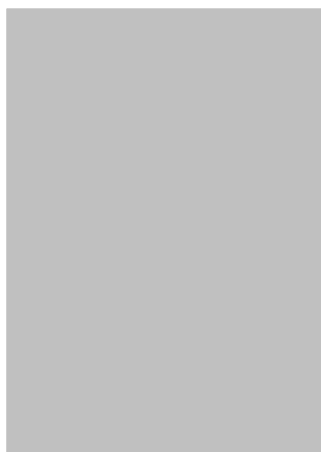
artikelnummer: **accessoires/uitvoeringen:**
 206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar/st

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

Documentatie van accessoires en toebehoren



206.65
 ST-friteuseregelaar,
 Electronische temperatuur-
 en tijdregeling



572.90
 Onderdelen en accessoires
 voor uw Witech P-700
 apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

004

page:

004



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.42



Bovenblad met frituurpannen van 2-pans friteuse

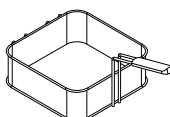
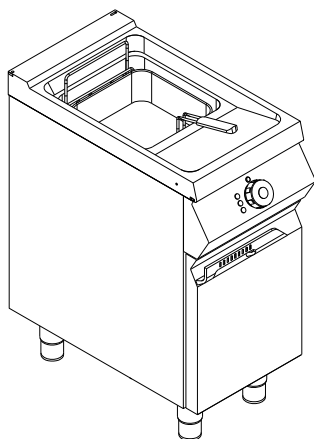
Friteuse-E, 1x13.5ltr 10.5kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met frituurpan en uitlekgedeelte. Voorzien van in de bak kantelbaar elektrisch verwarmingselement met beveiligingsschakelaar, thermostaat, maximaalbeveiliging en aftapkraan met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

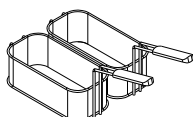
artikelnummer: 572.43.040
 type: P7-FEK40
 afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
 frituurpan: 1x 13.5ltr
 temperatuur: 90-190°C
 capaciteit: 775W/ltr
 meegeleverd: 1x 572.90.040 mand 300x290x105mm
 1x 572.90.050 kruimelzeef
 1x 572.90.060 deksel
 1x 572.90.070 vetopvangbak
 aansluitwaarde: 10.5kw 3PH400V+0+A
 voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.89.020 LD-deur i.p.v. RD-deur
 572.90.041 1/2 mand 150x290x105mm



1x 572.90.040



2x 572.90.041

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

006

page:

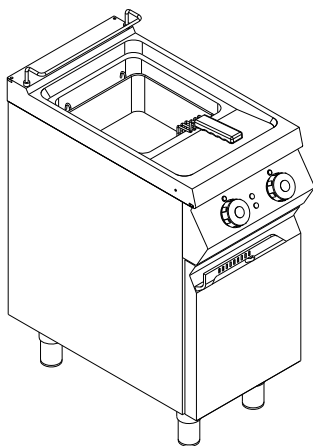
001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.43



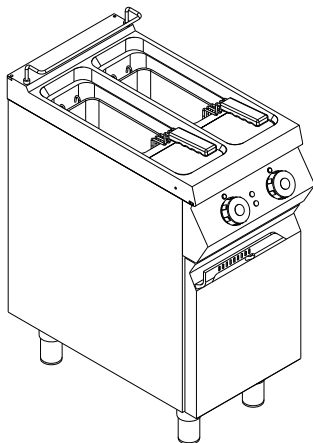
Friteuse-E, 1x17ltr 16.5kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met frituurpan en uitlekgedeelte. Voorzien van in de bak kantelbaar elektrisch verwarmingselement met beveiligingsschakelaar, thermostaat, maximaalbeveiliging en aftapkraan met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 1x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.43.041
type: P7-FEK41
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpan: 1x 17ltr
temperatuur: 90-190°C
kapaciteit: 970W/ltr
meegeleverd: 1x 572.90.043 mand 300x315x120mm
 1x 572.90.052 kruimelzeef
 1x 572.90.062 dekseel
 1x 572.90.072 vetopvangbak
aansluitwaarde: 16.5kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar
 572.89.021 LD-deur i.p.v. RD-deur



Friteuse-E, 2x8ltr 14.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Voorzien van in de bakken kantelbare elektrische verwarmingselementen met beveiligingsschakelaar, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van RD-deur, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

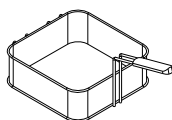
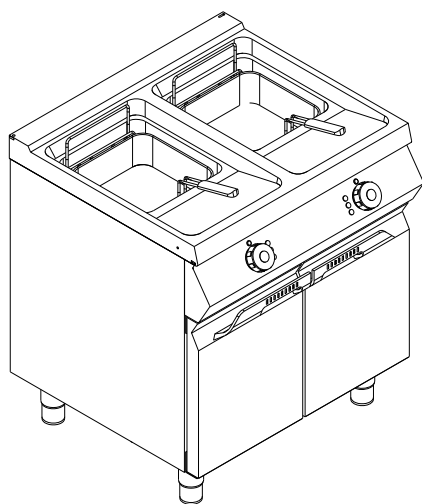
artikelnummer: 572.43.042
type: P7-FEK42
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpannen: 2x 8ltr
temperatuur: 90-190°C
kapaciteit: 875W/ltr
meegeleverd: 2x 572.90.042 mand 130x315x120mm
 2x 572.90.051 kruimelzeef
 2x 572.90.061 dekseel
 2x 572.90.071 vetopvangbak
aansluitwaarde: 14.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x25A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

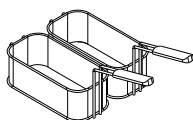
206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar
 572.89.021 LD-deur i.p.v. RD-deur



In de pan kantelbare verwarmingselementen voor gemakkelijke reiniging



1x 572.90.040



2x 572.90.041

Friteuse-E, 2x13.5ltr 21.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Voorzien van in de bakken kantelbare elektrische verwarmingselementen met beveiligingsschakelaar, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van 2x deur, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.43.080
type: P7-FEK80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpannen: 2x 13.5ltr
temperatuur: 90-190°C
capaciteit: 775W/ltr
meegeleverd: 2x 572.90.040 mand 300x290x105mm
 2x 572.90.050 kruimelzeef
 2x 572.90.060 deksel
 2x 572.90.070 vetopvangbak
aansluitwaarde: 21.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x32A 3PH400V+0+A

artikelnummer: **accessoires/uitvoeringen:**

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregeelaar
 572.90.041 1/2 mand 150x290x105mm

version:

201108

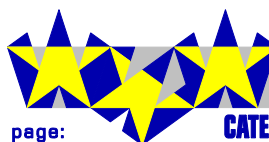
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

006

page:

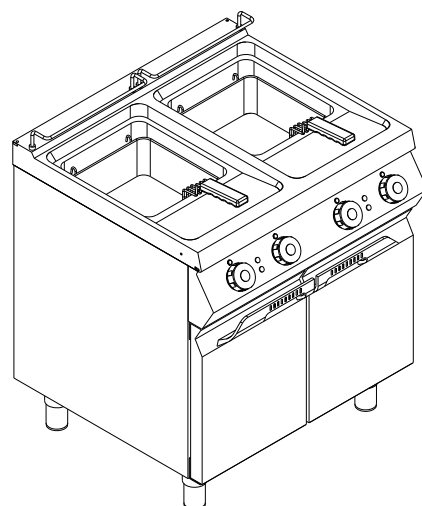
003



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.43



Friteuse-E, 2x17ltr 33.0kw

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met 2x frituurpan en uitlekgedeelte. Voorzien van in de bakken kantelbare elektrische verwarmingselementen met beveiligingsschakelaar, thermostaten, maximaalbeveiligingen en aftapkranen met uitlooppijp in de onderbouw. Onderbouw voorzien van 2x deur, 2x vetopvangbak met zeef en handgreep. Het geheel op r.v.s. stelpoten.



Aftapkranen en vetopvangbakken in de onderbouw

artikelnummer: 572.43.081
type: P7-FEK81
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
frituurpannen: 2x 17ltr
temperatuur: 90-190°C
kapaciteit: 970W/ltr
meegeleverd: 2x 572.90.043 mand 300x315x120mm
 2x 572.90.052 kruimelzeef
 2x 572.90.062 dekseel
 2x 572.90.072 vetopvangbak
aansluitwaarde: 33.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting
 d.m.v. kabel, 3x50A 3PH400V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.65.110 Ingebouwde ST-Friteuseregelaar/st
 572.XX.XXX Aansluitwaarde 2x16.5kw/2x3x25A

version:

201108

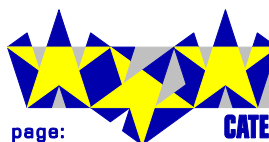
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

006

page:

004



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.43



Differentie (of hysteresis) is het verschil tussen in- en uitschakeltemperatuur. Een mechanische thermostaat reageert traag en heeft derhalve een grote differentie (10-20K). Bij een ingestelde temperatuur van b.v. +180°C kan de werkelijke temperatuur zakken tot onder +160°C en doorschieten tot boven +200°C; Gevolg: een matig/slecht bakresultaat, vetindringing in de producten en verbranding van vet/olie.

De ST-Friteuseregelaar is een elektronische regelaar met dubbele Pt100-temperatuurvoeler. De temperatuur van de voeler wordt onmiddellijk aan de regelaar doorgegeven. Differentie is geen gevolg van de constructie van de regelaar, maar instelbaar tot op 0.1K nauwkeurig. Als de gewenste temperatuur is ingesteld op +175°C en de differentie op 0.2K, dan zal het element worden ingeschakeld als de temperatuur zakt onder de +174.9°C en worden uitgeschakeld als de temperatuur van +175.1°C wordt bereikt. Doordat het element een veel hogere oppervlakte temperatuur heeft dan het omringende vet, zal ook bij uitschakeling nog een naverwarming plaatsvinden. Daarom is in de praktijk een nauwkeurigheid van 1.0K haalbaar.

PID-afvlakking is het effect dat de regelaar steeds nauwkeuriger gaat werken bij het bereiken van de gewenste temperatuur. De differentie wordt dus steeds kleiner naarmate de gewenste temperatuur wordt benaderd. D.m.v. een parameter wordt ingesteld wanneer de afvlakking start. Met de TURBO-knop wordt deze functie overbrugd.

Elasticiteit is de aanpassing van de ingestelde timer-tijd naar aanleiding van de begintemperatuur of het snel zakken van de vettemperatuur. Hiermee kan de regelaar dus onafhankelijk van de hoeveelheid bakgoed een optimaal bakresultaat bereiken.

Indien de regelaar wordt ingesteld op een vet-smeltcyclus zal het apparaat bij inschakeling in kleine stapjes opwarmen tot een vooraf in te stellen temperatuur van bijvoorbeeld +50°C is bereikt. Met de TURBO-knop kan ook deze functie worden overbrugd.

ST-Friteuseregelaar

Inbouwmodel met een zeer nauwkeurige temperatuur- en opwarmregeling, timerfunctie met zoemer, vet-in-gebruik-tijd registratie en turboknop. De regelaar is speciaal ontworpen met als doel een optimaal bakresultaat, besparing van energie en beperking van het vet- c.q. oliegebruik. De regelaar kan op maat worden geconfigureerd en kan worden ingebouwd in een voorfront of een separaat gemonteerd bedieningskastje.

artikelnummer: 206.65.110
 type: ST
 afm. uitwendig: 106x68mm (bxh)
 inbouwdiepte: 60mm
 werkt temperatuur: max. +55°C (omgeving regelaar)
 aansluitwaarde: 6VA-1PH230V+0+A
 bescherming: IP65 (voorzijde)
 uitgangen: 2x (1xrelais 10A, 1x relais 8A)
 ingangen: 1x Pt100, 1x DI externe starter
 temperatuur: 3x keuzes, standaard ingesteld:
 Gt1: 175°C (frituren)
 Gt2: 150°C (standby)
 Gt3: 100°C (schoonmaken)
 differentie: 0.1-99.9K
 PID-afvlakking: 1.0-100K vanaf setpoint
 elasticiteit: 0-20sec
 nauwkeurigheid: 1.0K
 timer: 1x instelbaar 0:00-99:99min
 vet-smeltcyclus: wel of niet (instelbaar)
 vetregistratie: wel of niet (instelbaar), incl.
 een eventuele blokkering
 display: hele, halve of statusen °C
 6x LED's voor status aanduidingen

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.53.380 Temperatuursensor Pt100K2 voor friteuse met kantel-element
 206.53.382 Temperatuursensor Pt100D2 voor friteuse met draai-element
 206.53.384 Temperatuursensor Pt100V2 voor vaste montage door wand
 206.65.210 R.v.s. bedieningskastje
 206.65.220 Set voor wand-montage
 206.65.230 Set voor eiland-montage

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: [+31] 317-819108
 Fax: [+31] 317-817990

from:

006

page:

005



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

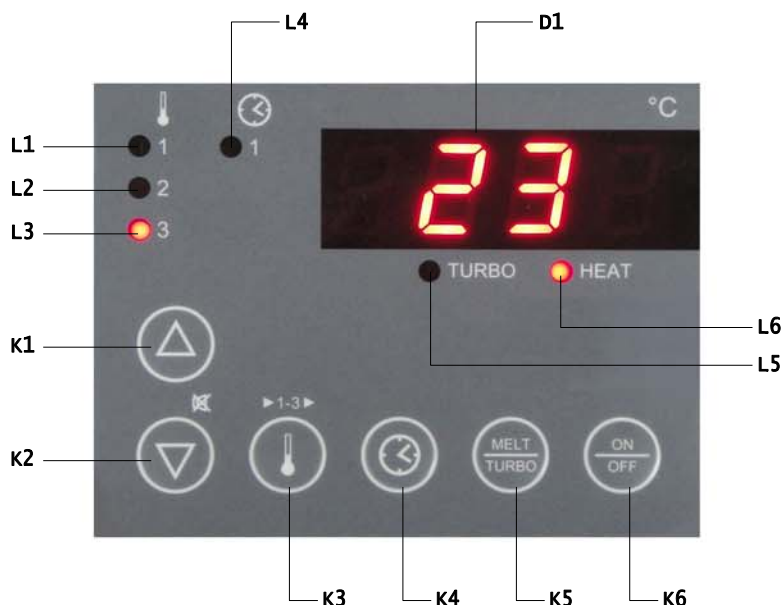
publication:

572.43

ST-Friteuseregelaar, beknopte uitleg mogelijkheden

De bediening van de regelaar is ingedeeld in 3 niveaus voor verschillende type gebruikers;

1. Het zgn. "gebruikers-niveau" (niveaus 2 en 3 zijn dan geblokkeerd)
2. het zgn. "chef-niveau" (niveau 3 is dan geblokkeerd)
3. het zgn. "beheerders-niveau" (volledig beheer)



pos: benaming [functie]:

D1	Display, geeft standaard de vet-temperatuur in °C
K1	Knop-1 [omhoog]
K2	Knop-2 [omlaag/stop]
K3	Knop-3 [temperatuur]
K4	Knop-4 [timer]
K5	Knop-5 [turbo]
K6	Knop-6 [aan/uit]
L1	Led-1 [temperatuur-Gt1]
L2	Led-2 [temperatuur-Gt2]
L3	Led-3 [temperatuur-Gt3]
L4	Led-4 [timer-actief]
L5	Led-5 [turbo-actief]
L6	Led-6 [element-actief]

1. Niveau Gebruiker

- 1.1 De Gebruiker kan d.m.v. K6 het apparaat aanzetten en uitschakelen.
- 1.2 De Gebruiker kan d.m.v. K3 één van de reeds ingestelde gewenste temperaturen Gt1-Gt3 kiezen. De gemaakte keuze is zichtbaar door het branden van Led L1, L2 of L3 en tijdelijk zichtbaar op het display D1. Kort indrukken van K3 geeft steeds de ingestelde temperatuur weer.
- 1.3 De Gebruiker kan d.m.v. K4 de reeds met een vaste tijd ingestelde timer starten of resetten. De timer-tijd is tijdelijk zichtbaar op het display D1. Bij een lopende timer knippert L4. Kort indrukken van K4 geeft steeds de rest-tijd aan in het display D1.
- 1.4 De Gebruiker kan d.m.v. K2 de zoemer stoppen bij verstrijken van de timer of bij alarm.
- 1.5 De Gebruiker kan d.m.v. K5 de TURBO-functie activeren en deactiveren.

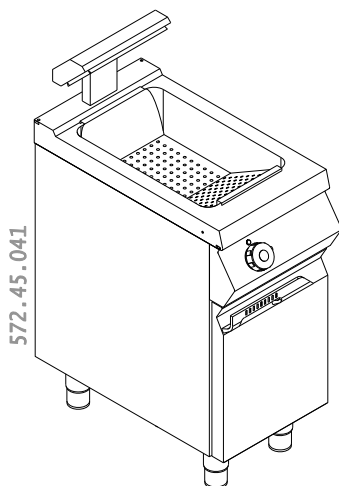
2. Niveau Chef

De Chef kan alles wat de Gebruiker kan, uitgebreid met:

- 2.1 De Chef kan d.m.v. K3+K1, resp. K3+K2 de gewenste temperaturen Gt1-Gt3 verhogen of verlagen.
- 2.2 De Chef kan d.m.v. K4+K1, resp. K4+K2 de gewenste timer-tijd verhogen of verlagen.
- 2.3 De Chef kan d.m.v. K5+K6 bij een eventuele (door de beheerder ingesteld) vet-ingebruik-tijd registratie de melding "oil" in het display resetten, of een eventuele blokkering opheffen.

3. Niveau Beheerder

De Beheerder heeft volledig toegang tot alle functies van de regelaar. D.m.v. parametering is de regelaar technisch fijn te tunen op het type friteuse. Tevens kunnen diverse functies worden in- en uitgeschakeld, zoals bijvoorbeeld de vet-ingebruik-tijd registratie en de vet-smeltcyclus. Alle features en instellingen worden in de uitgebreide handleiding besproken en in overleg met de servicemonteur kan de regelaar op uw wensen worden afgesteld.



Frites-warmhouder 1/1GN, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met ingelast 1/1GN bekken. Op het blad is een infra-rood straler gemonteerd voor het warm houden van frites. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.45.040
type: P7-FIT40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)
capaciteit: 1/1GN
aansluitwaarde: 1.0kw 1PH230V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 1x16A 1PH230V+0+A

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.45.041* Type P7-FIK40; als 572.45.040 echter met RD-deur
 572.89.020 LD-deur i.p.v. RD-deur

P700-line

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

001

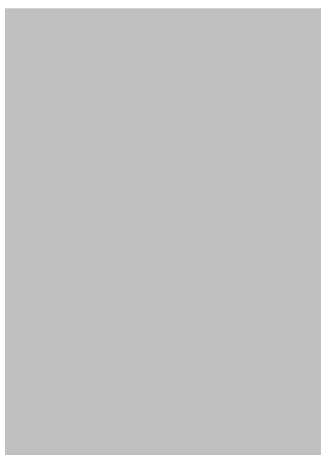


WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.45

Documentatie van accessoires en toebehoren



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

002



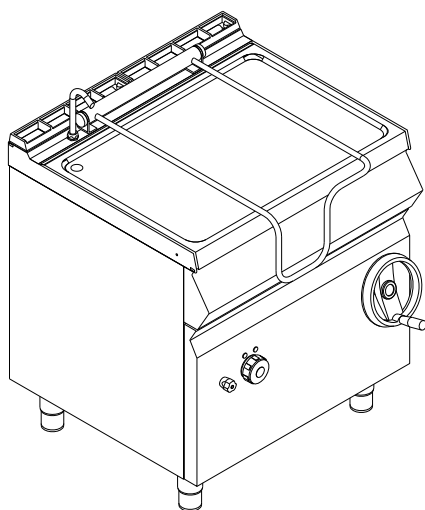
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.45



Kanteelbare braadpan, handbediend kanteelmechanisme



Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

Kanteelbare-Braadpan-GH, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Pan uit speciale zgn. mild-steel legering met vlakgeslepen bodem. Voorzien van r.v.s. dekseel met ergonomische greep en gebalanceerd scharniersysteem, watervulsysteem met kraanknop op het front en handbediend kanteelmechanisme. Gasverwarmde uitvoering met directe verhitting onder de pan. Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.54.080
type: P7-SGH80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
pan inhoud: 50.0ltr
braadoppervlak: 0.32m² (700x465x200mm, bxdxh)
temperatuur: 140-320°C
aansluitwaarde: 12.0kW nominaal (aardgas G25)
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.48m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 33.6m³/uur
 1x Koudwatertoevoer Ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.54.081 Type P7-SGH8C; als 572.54.080 echter met Compound panbodem

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

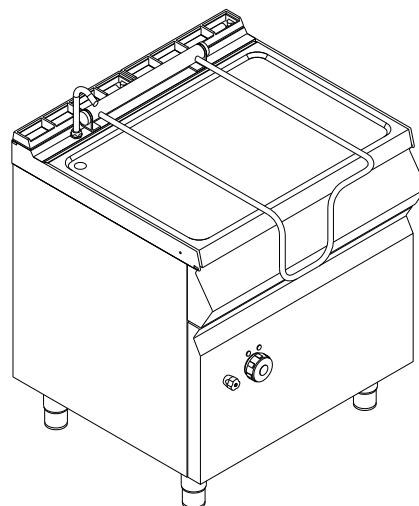
572.54



572.54.080



Pan in gekantelde stand



Kantelbare-Braadpan-GM, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Pan uit speciale zgn. mild-steel legering met vlakgeslepen bodem. Voorzien van r.v.s. deksel met ergonomische greep en gebalanceerd scharniersysteem, watervulstelsel met kraanknop op het front en kantelmechanisme met elektromotor. Gasverwarmde uitvoering met directe verhitting onder de pan. Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.54.082
type: P7-SGM80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
pan inhoud: 50.0ltr
braadoppervlak: 0.32m² (700x465x200mm, bxdxh)
aansluitwaarde: 12.0kw nominaal (aardgas G25)
 250W 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.48m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Vaste elektrische aansluiting
 d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A
 1x Ventilatie 33.6m³/uur
 1x Koudwatertoevoer Ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.54.083 Type P7-SGM8C; als 572.54.82
 echter met Compound panbodem

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

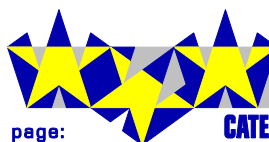
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

002



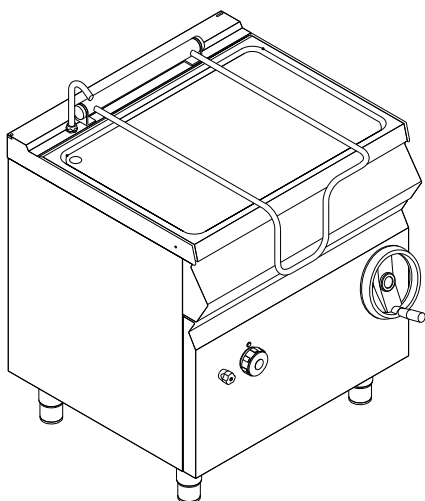
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.54



Kanteelbare braadpan, handbediend kanteelmechanisme



Kanteelbare-Braadpan-EH, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Pan uit speciale zgn. mild-steel legering met vlakgeslepen bodem. Voorzien van r.v.s. dekseel met ergonomische greep en gebalanceerd scharniersysteem, watervulstelsel met kraanknop op het front en handbediend kanteelmechanisme. Elektrisch verwarmde uitvoering met verwarmingselementen direct onder de pan. Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. steelpoten.

artikelnummer: 572.55.080
type: P7-SEH80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
pan inhoud: 50.0ltr
braadoppervlak: 0.32m² (700x465x200mm, bxdxh)
temperatuur: 140-320°C
aansluitwaarde: 8.7kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A
 1x Koudwatertoevoer Ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.55.081 Type P7-SEH8C; als 572.55.080 echter met Compound panbodem

version:

201108

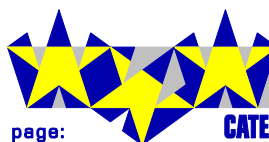
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

001



WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

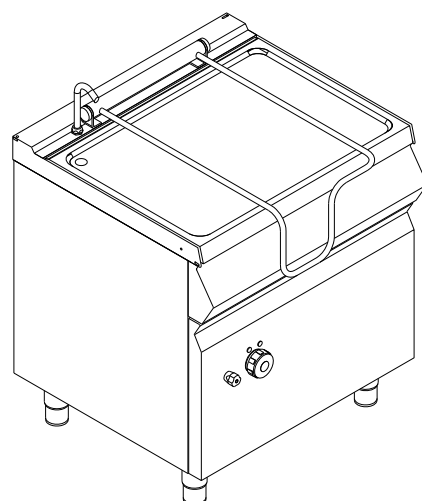
572.55



572.55.080



Pan in gekantelde stand



Kantelbare-Braadpan-EM, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320. Pan uit speciale zgn. mild-steel legering met vlakgeslepen bodem. Voorzien van r.v.s. deksel met ergonomische greep en gebalanceerd scharniersysteem, watervulstelsel met kraanknop op het front en kantelmechanisme met elektromotor. Elektrisch verwarmde uitvoering met verwarmingselementen direct onder de pan. Onderbouw Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.55.082
type: P7-SEM80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)
pan inhoud: 50.0ltr
braadoppervlak: 0.32m² (700x465x200mm, bxdxh)
aansluitwaarde: 8.95kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A
 1x Koudwatertoevoer Ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.55.083 Type P7-SEM8C; als 572.55.82 echter met Compound panbodem

version:

201108

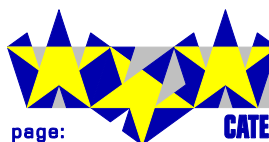
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

002



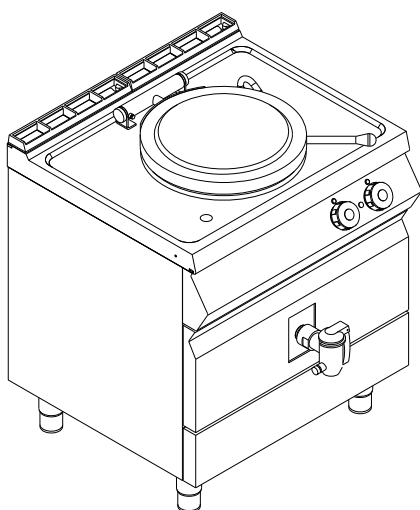
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.55



uitgebalanceerd dekse1 met handgreep



Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

Kookketel-G direct, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met waterkering, overloop en ingelaste diepgetrokken ketel met r.v.s. 316 bodem. Voorzien mengkraan met draaibare uitloop, r.v.s. dekse1 met gebalanceerd scharniersysteem en spijsaftapkraan op het voorfront. Gasverwarmde uitvoering, directe verwarming onder de ketel. Onderbouw geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.60.080
 type: P7-KGT80
 afm. uitwendig: 800x700(795)x900mm (bxdxh)
 afm. ketel: 400x475mm (øxh)
 ketelinhoud: 55ltr bruto, 50ltr netto
 aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
 voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.91m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 43.4m³/uur
 1x Koudwatertoevoer ø10mm
 1x Warmwatertoevoer ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.150 kookinzet/uitneembare mand

version:

201108

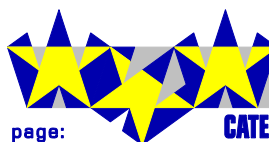
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-819108
 Fax: (+31) 317-817990

from:

002

page:

001



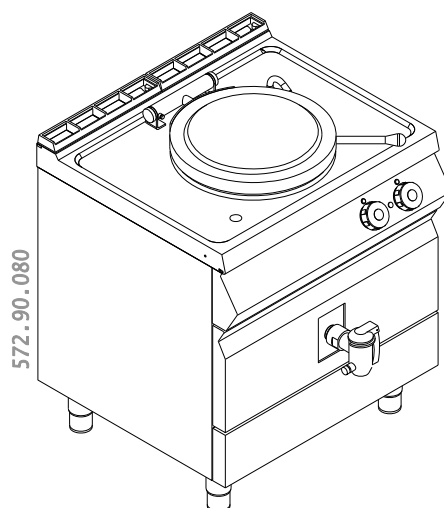
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.60



Indirect verwarmde kookketel met vulappendage, manometer en mengkraan op het bovenblad



Kookketel-G indirect, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met waterkering, overloop en ingelaste diepgetrokken ketel met r.v.s. 316 bodem. Voorzien mengkraan met draaibare uitloop, r.v.s. deksel met gebalanceerd scharniersysteem en spijsaftapkraan op het voorfront. Gasverwarmde uitvoering, dubbele dubbele ketelwand met watervulling, indirecte verwarming, met vulappendage op het bovenblad en proefkraan op het voorfront. Het geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.60.081
 type: P7-KGT81
 afm. uitwendig: 800x700(795)x900mm (bxdxh)
 afm. ketel: 400x475mm (Øxh)
 ketelinhoud: 55ltr bruto, 50ltr netto
 aansluitwaarde: 15.5kw nominaal (aardgas G25)
 voorzieningen: 1x Aardgasaansluiting R1/2" uitw.
 1.91m³/uur, 25mbar nominaal
 (min. 20mbar, max. 30mbar)
 1x Ventilatie 43.4m³/uur
 1x Koudwatertoevoer Ø10mm
 1x Warmwatertoevoer Ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.150 kookinzet/uitneembare mand

Bij de voorzieningen genoemde ventilatie heeft uitsluitend betrekking op toevoer van verse lucht als verbrandingslucht conform het bouwbesluit. Voor de totale benodigde ventilatie voor afvoer van kookdampen, verbrandingsgassen en/of warmte dient een berekening te worden gemaakt.

version:

201108

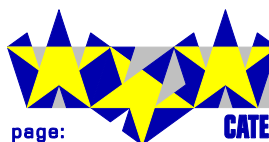
Copyright © Witech Catering Equipment
 All rights and modifications are reserved
 Tel: (+31) 317-619108
 Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

002



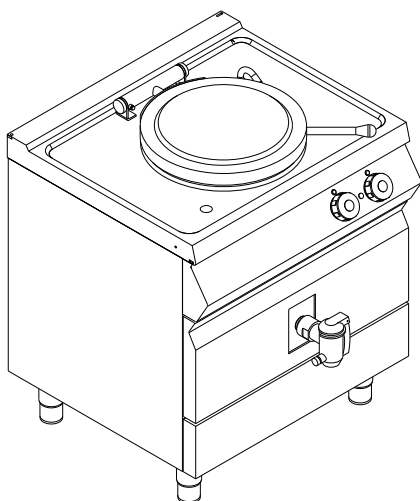
WITECH
 CATERING EQUIPMENT

publication:

572.60



uitgebalanceerd dekse1 met handgreep



Kookketel-E indirect, 50ltr

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad met waterkering, overloop en ingelaste diepgetrokken ketel met r.v.s. 316 bodem. Voorzien mengkraan met draaibare uitloop, r.v.s. dekse1 met gebalanceerd scharniersysteem en spijsaftapkraan op het voorfront. Elektrische uitvoering, dubbele dubbele ketelwand met watervulling, indirecte verwarming, met vulappendage op het bovenblad en proefkraan op het voorfront. Het geheel gesloten en geplaatst op r.v.s. stelpoten.

artikelnummer: 572.61.080
type: P7-KET80
afm. uitwendig: 800x700(795)x900mm (bxdxh)
afm. ketel: 400x475mm (Øxh)
ketelinhoud: 55ltr bruto, 50ltr netto
aansluitwaarde: 9.0kw 3PH400V+0+A
voorzieningen: 1x Vaste elektrische aansluiting d.m.v. kabel, 3x16A 3PH400V+0+A
1x Koudwatertoevoer Ø10mm
1x Warmwatertoevoer Ø10mm

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.90.150 kookinzet/uitneembare mand

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

001



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.61



Indirect verwarmde kookketel met vulappendage, manometer en mengkraan op het bovenblad

version:

201108

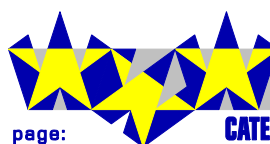
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

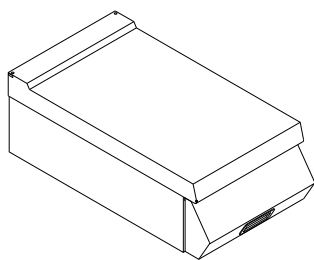
002



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.61

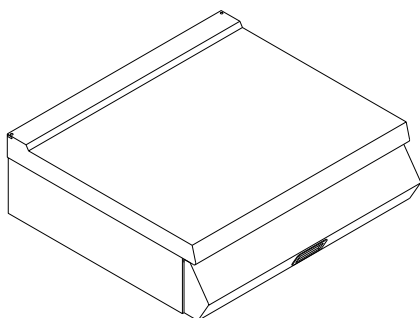


Neutrale unit met lade, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad, geluiddempend onderlijmd.
Voorzien van r.v.s. lade.

artikelnummer: 572.80.040
type: P7-WL740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)

P700-line



Neutrale unit met lade, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad, geluiddempend onderlijmd.
Voorzien van r.v.s. lade.

artikelnummer: 572.80.080
type: P7-WL780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)

version:

201108

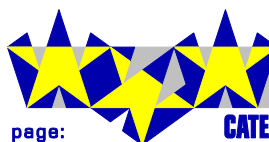
Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

001

page:

001

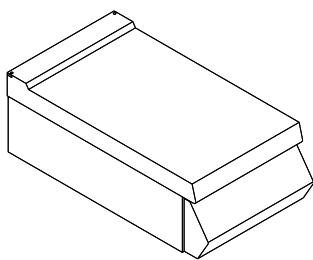


WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.80

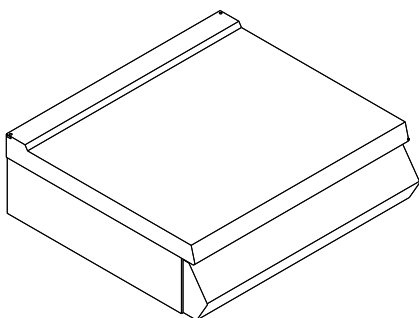
Neutrale unit, 400mm



Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken
bovenblad, geluiddempend onderlijmd.

artikelnummer: 572.81.040
type: P7-WN740
afm. uitwendig: 400x700(750)x240mm (bxdxh)

Neutrale unit, 800mm



Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken
bovenblad, geluiddempend onderlijmd.

artikelnummer: 572.81.080
type: P7-WN780
afm. uitwendig: 800x700(750)x240mm (bxdxh)

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-819108
Fax: (+31) 317-817990

from:

001

page:

001



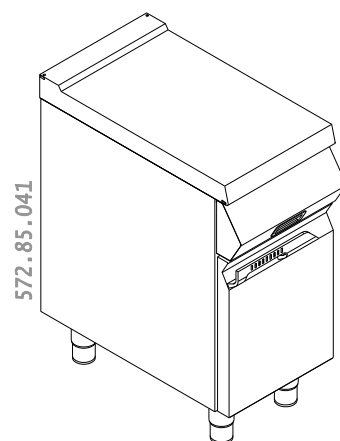
WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.81



572.85.041



P700-line

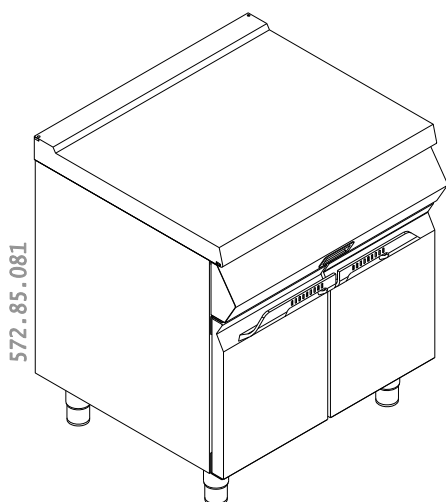
Neutrale tafel met lade, 400mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad, geluiddempend onderlijmd. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. lade, bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.85.040
type: P7-WLT40
afm. uitwendig: 400x700(750)x900mm (bxdxh)

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.85.041* Type P7-WLK40; als 572.85.040
echter met RD-deur
572.89.010 LD-deur i.p.v. RD-deur



Neutrale tafel met lade, 800mm

Geheel r.v.s. 304, finish K320, diepgetrokken bovenblad, geluiddempend onderlijmd. Voorzien van open onderbouw met r.v.s. lade, bodem, zijwanden, achterwand en stelpoten.

artikelnummer: 572.85.080
type: P7-WLT80
afm. uitwendig: 800x700(750)x900mm (bxdxh)

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

572.85.081* Type P7-WLK80; als 572.85.080
echter met 2x deur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: (+31) 317-619108
Fax: (+31) 317-617990

from:

002

page:

001

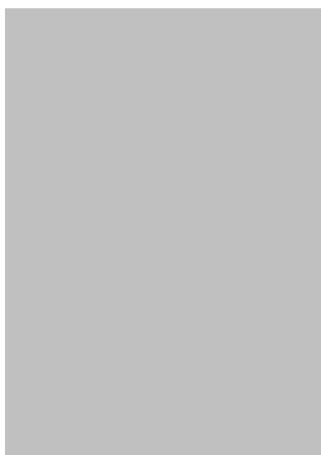


WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.85

Documentatie van accessoires en toebehoren



572.90
Onderdelen en accessoires
voor uw Witech P-700
apparatuur

version:

201108

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-819108
Fax: [+31] 317-817990

from:

002

page:

002



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

572.85